AÑO II BUENOS AIRES, Lunes 21 de Mayo de 1928 No. 23

MAGAZINE-RURAL

SUPLEMENTO DE

Crítica

UNA GUIA PRACTICA, QUE INTERESE AL HOMBRE DE CAMPO

FOMENTAR EL MEJORAMIENTO DE LAS INDUSTRIAS AGRICOLAS ES COOPERAR EN EL ENGRANDECIMIENTO DEL PAIS. —RIVADAVIA.

La Oportunidad de la s Huertas Escolares y los Principales Factores para el Exito en su Establecimiento

Por huerta escolar entendemos el establecimiento en las escuelas comunes rurales, suburbanas y aún urbanas cuando hay terreno disponible, de sencillas prácticas culturales para la obtención de hortalizas, flores y frutas, complementadas en los casos más felices con explotación de aves, ovejas, gusanos de seda y conejos, y también de la cría del cerdo

Se hace necesario establecerlas en todo el país

Sus padres

En la mayoría de los casos, los padres se interesan por los resultados que han obtenido sus hijos en el huerto escolar y se deciden a repetir los ensayos, extendiéndoles después a la granja, con lo que queda incorporada una práctica moderna en la explotación.

Los niños

La enseñanza agrícola en los niños rurales, hace que encuentren un placer en llevar adelante una iniciativa propia, aprendiendo a tener espíritu práctico que les servirá mañana cuando sean hombres para ser elementos útiles a la sociedad y por lo tanto a la economía del país.

NOTESE bien que decimos "en las escuelas comunes", con lo cual queremos significar que dichas huertas no deben tomarse como fin de la enseñanza que va a buscar el niño a la escuela, sino como un agregado al



Alumnos de escuela rural practicando el ordeñe de vacas, lo que representa una gran evolución en nuestra campaña

programa usual de aquélla, es decir, como una asignatura práctica que contrabalancee con el ejercicio físico que presupone las fatigas propias del trabajo intelectual.

Ahora bien: ¿qué objeto tendría la formación de estas huertas escolares? ¿Qué fin perseguiría su divulgación? He aquí dos preguntas cuyas respuestas son interesantes y, sobre todo, de actualidad, como se verá en seguida.

No es un misterio para nadie que nuestra población busca su porvenir en los empleos dentro de las ciudades y en especial de la Capital Federal, que absorbe casi la cuarta parte de la población total de la República. De ahí la migración continua de la gente que se dirige de los campos a las ciudades, atraída por el espejismo de las diversiones que éstas encierran. Este fenómeno es general, pero en nuestra tierra adquiere proporciones alarmantes. ¿Qué hace falta para detener dicho movimiento, cuyos resultados desastrosos para la economía general del país no escapan a nadie?

Fomentemos el arraigo del colono

Encariñar a la gente con el campo, despertar afición en la juventud campesina hacia las tareas rurales, elevar el standard de vida en la campaña de manera que las gentes vivan en ésta con desahogo y comodidad, que-

capa al propósito de este artículo.

brar una infinidad de prejuicios cristalizados en la mente del trabajador campesino que entorpecen la labor y a menudo comprometen el fruto de su trabajo, estimular el deseo de conocer prácticas culturales modernas, romper la rutina que caracteriza el modo de obrar de la mayoría de los labradores. Esto por lo que toca al hombre de campo mismo, pues habría también que modificar muchos detalles del ambiente que le rodea, y cuyo análisis es-

Compre Ud.

UN tractor que trabaje con economía y que pueda ser puesto en manos de personas inexpertas, para lo cual debe ser sencillo y fuerte y que tenga una gran capacidad de trabajo, para poder aprovechar debida ment esus horas de labor.

Transformemos la vida rural

Como se ve, es necesario provocar, aunque sea lentamente, una transformación completa de la vida campesina. La simple enunciación de los factores de mejoramiento anotados revela ya la magnitud del problema y deja suponer que su solución completa no es tan fácil. Ahora bien: ¿qué tiene que ver todo esto con las huertas escolares? Desde luego, las huertas escolares no van a realizar por sí solas esa transformación de que hablamos; pero, bien atendidas, contribuirán, siquiera sea modestamente, a la solución buscada. En efecto; la práctica diaria demuestra que, por lo común, el trabajador de la campaña ya encanecido en la labor, o simplemente ya hecho hombre, no admite otros modos de ver que el suyo propio, formado día tras día, hora tras hora, en la lucha incesante por el pan cotidiano; su intelecto se ha encallecido, por decirlo así, a la par de sus manos, y pulirlo o esclarecerlo para dar cabida a otro rumbo en sus ideas, se concibe, es tarea poco menos que imposible o imposible del todo. Es a la niñez, maleable como la cera, a la que hay que hacer objeto de las preferencias en la inculcación de ideas y hábitos favorables al progreso agropecuario, y es en ella dónde hay que sembrar sentimientos de amor a la vida de campo. Así, cuando el niño despierte a la reflexión, podrá comparar las enseñanzas y modos de ver relativos al trabajo agropecuario que le fueron inculcados en su infancia, con los sustentados por la gente rutinaria, y del contraste entre unas y otras sacará aleccionamientos que no dejará de aprovechar.

Se deben confiar a manos expertas

Las huertas escolares, cuando estén atendidas por personas compenetradas de la gran utilidad que pueden prestar y que de veras deseen "hacer patria", cuando estén dirigidas por maestros que conozcan las prácticas de cultivo y sepan enseñarlas, constituirán un recurso de primer orden, un factor importantísimo, un resorte siempre flexible para mover las tiernas voluntades de los escolares hacia las tareas rurales y orientarlos firmemente hacia el repudio de la vida de empleo, mostrándoles su porvenir en las viriles cuanto nobles actividades agrícolas.

He aquí contestadas brevemente las preguntas relativas a la finalidad de las huertas escolares. Veamos ahora algunos de sus principales factores de éxito.

Las autoridades deben apoyarlas

Comenzando por el principio, es decir, por la cabeza, lo primero



Los alumnos pueden tomar cariño a la cría de terneros finos

que se necesita es el apoyo decidido por parte de las autoridades escolares, cada cual en su jurisdicción; tanto el Consejo Nacional de Educación como las Direcciones Generales de Escuelas y Consejos Escolares de varias provincias han dado ya muestras reveladoras de la importancia que conceden a la enseñanza agrícola práctica en las escuelas, y por este lado no hay duda que el asunto va bien encaminado. Conseguido como está dicho apoyo, no ha de tardar el día en que tal actividad entre como una asignatura normal en el programa de las escuelas, dándosele no una importancia secundaria, sino la real a que es acreedora. Llevada ya a la práctica la enseñanza agrícola, corresponde a las directoras y directores de escuela prestarles la dedicación que exige la marcha regular de la huerta, no como un mero pasatiempo que se atenderá más o menos porque el Consejo Escolar de la localidad o las autoridades superiores simpatizan con la idea, o como un medio de congraciarse con los superiores, sino porque dicha obra lleva en sí misma un caudal de bondad y aplicación práctica, cuyos resultados no pueden menos que ser altamente beneficiosos para la economía del país y, por ende, para el bien de la patria.

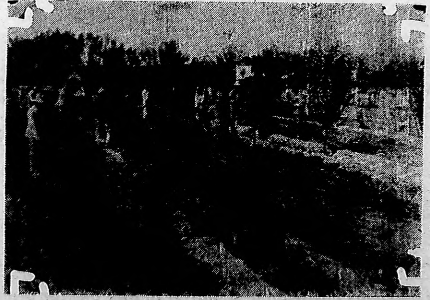
No abundan los maestros expertos

No se nos escapa que hay aquí dificultad seria, cual es la de que con raras excepciones el personal docente de las escuelas comunes carece de conocimientos de agricultura. No conocida la materia, ni comprendida la benéfica influencia de su enseñanza para el futuro, es lógico que el esfuerzo desplegado para su aplicación en la práctica carezca de la eficacia y del estímulo que requiere el éxito de la empresa. No es otra

(Continúa en la pág. 2)

La escuela

La escuela vitaliza y al hablar y ocuparse de las actividades y cosas del ambiente, dignifica a los ojos de los alumnos los valores de la comunidad, contribuyendo con ello a que tomen cariño profundo y arraigo a nuestra campaña.



Alumnas de una escuela trabajando en una huerta extensiva de carácter individual

La enseñanza agrícola

La difusión de la enseñanza agrícola en las escuelas comunes rurales que están próximas a los agricultores, tiene forzosamente que ser de gran provecho, por cuanto dichas escuelas están vinculadas al servicio e interés de esa zona y estudiarán su alumnos problemas concretos orientados por las exigencias del clima del lugar.

UN EXCELENTE ABONO SE PUEDE OBTENER DE LAS ALGAS MARINAS

Incorporadas en un suelo ligero constituyen un aporte suplementario de fosfato o bajo la forma de compuesto, equivale más o menos al abono de estiercol y asegura buenos rendimientos

Experiencias que indican su valor

El costo de los abonos indispensables al engorde de las tierras y los gastos de más en más considerables exigidos por el transporte, os invitan, en la hora actual, a utilizar largamente todos los productos fertilizantes que permitan realizar una economía apreciable, asegurando a un tiempo un rendimiento sensiblemente igual. Es así que, si habitáis en la vecindad de las costas, el mar puede proveeros de un aporte muy precioso para el abono de vuestros campos.

Las algas marinas constituyen, en efecto, abonos de un valor suficiente para que podáis emplearlas ventajosamente.

Valor de las algas

Las algas marinas, constituídas por la mezcla de diferentes algas, (fucos, luminares), abundan sobre las costas rocosas del litoral sur. Su composición química varía según las variedades de algas y también según la época de su recolección sobre la costa, es así que las algas recogidas entre los meses de julio y septiembre (meses ya cambiados), es más rico en ázoe, en potasa y en ácido fosfórico que el rocogido en marzo.

Se supone que éste último, habiendo sido sometido al lavaje de las aguas más largo tiempo, pierde una parte de sus elementos solubles después de haber sido desprendido.

Se ha demostrado que un kilogramo de algas marinas frescas tienen al salir del mar 75 o|o de agua y 25 o|o de materia seca, de las cuales hop 6.50 de un abono azoico-potásico, que encierra una débil cantidad de ácido fosfórico. Después de la destilación, contiene 0.71 o|o de ázoe, 0.13 o|o de ácido fosfórico y 1.6 o|o de potasa. Comparándolo con el abono de granja de buena calidad, este abono marino presenta, pues, dos veces más de ázoe, tres veces más de potasa y dos veces menos de ácido fosfórico que el estiércol. Notad que, secadas al aire, las algas son todavía más ricas. Frescan pesan 400 kilogramos el metro cúbico, mientras que secas su peso varía entre 200 a 300 kilogramos.

En Francia se le da tanta importancia, que está sometido a una reglamentación especial. El que es arrancado por las olas y arrojado a la costa, pertenece al primer llegado; el que está adherido a las rocas, no puede ser recogido sino en las épocas en que el prefecto y el alcalde dan la autorización; los habitantes de la comuna ribereña solamente, tienen la autorización de recoger las algas marinas, pero esta comuna puede tener el permiso de cedérsela a sus vecinos; el sindicato de las gentes de mar está encargado de la vigilancia; por último, está prohibido recoger por la noche.

Su utilización

La fuerza que no se utiliza por completo está derrochada. Si su tractor descansa cuando hay trabajo que hacer, es seguro que no cumple estrictamente con su misión. Todo aquel que posea un tractor, debe conocer la diversidad de tareas que puede ejercitar y nunca lo debe tener para un fin determinado, pues, de lo contrario, no rendirá su trabajo, debiendo tenerse en cuenta que su fuerza y capacidad de trabajo es ilimitada.

Empleo de las algas marinas

Podéis utilizar las algas marinas en estado fresco, enterrándolas como un abono verde, si os encontráis en la proximidad del litoral. Dejadlas de todos modos escurrir durante algunos días y lavarse por la lluvia para ser desembarazadas de las sales marinas. Los agricultores bretones la emplean en este estado, en dosis variantes de 25 a 80 metros cúbicos por hectárea. Se descomponee muy rápidamente al sol y su acción no se prolonga más allá de la recolección para la cual ha sido aplicada.

Pobres en ácido fosfórico, las algas marinas empleadas solas dan un abono incompleto, particularmente en terrenos graníticos. Si queréis que reemplace al estiércol de granja, añadidle alrededor de 30 kilogramos de superfosfatos, 14 o|o, por cada mil kilogramos de algas. Con esta adición de abonos fosfatados, mil kilogramos de algas pueden suplir a mil kilogramos de buen estiércol de granja.

Podéis combinar ventajosamente el empleo de los vegetales marinos con el de los desechos de pescados, fertilizantes a base especialmente de ácido fosfórico y de ázoe, pero prácticamente desprovistos de potasa. El espinazo de los pescados encierra sobre todo ácido fosfórisco y la carne materias azoadas. Según Muntz y Girard, los cuerpos de los pescados y cetáceos contienen en término medio 1.7 o|o de ácido fosfórico y 2.34 de ázoe. Formaréis un excelente compuesto, combinando de 6 a 8 toneladas de algas marinas con una tonelada de restos de pescados. Retened que, de un modo general, este abono conviene más bien a las tierras ligeras, bien aireadas y calientes, adonde la acción oxidante es enérgica.

Resultados de experiencias

Resulta, pues, de todas las experiencias hechas hasta el presente, que las algas marinas combinadas son un abono fosfatado, dan excelentes resultados.

Las papas presentan a menudo una apariencia más hermosa que si hubieran sido abonadas con estiércol poco descompuesto, dado que éste favorece el desarrollo de la sarna a causa de su alcalinidad.

Pero, por otra parte, las algas pueden tener un efecto menos feliz sobre la composición y las cualidades de las papas, pues la sal marina que está adherida a las algas ejerce una acción deprimente sobre la cantidad de fécula de los tubérculos, provocando un aumento de materias azoadas. Resulta así que las papas se cocinan menos bien y toman un gusto jabonoso poco agradable. Para evitar este inconveniente, aplicad los vegetales marinos desde el otoño. La sal en estas condiciones, es arrastrada por las aguas del subsuelo, antes de la época de la plantación. Recientes experiencias hechas, establecen de un modo más concluyente todavía el valor de las algas en comparación con el estiércol y los abonos químicos generalmente empleados. Con 25.000 kilogramos de algas y 300 kilogramos de superfosfatos para papas, el rendimiento en tubérculos fué de 21.520 kilogramos por hectárea, mientras que fué solamente de 14.900 kilogramos con 35.0000 kilogramos de estiércol sólo. Con 35.000 kilogramos de estiércol, 6.000 kilogramos de algas y 300 kilogramos de superfosfatos, el rendimiento alcanzó a 18.450 kilogramos.

Sobre remolachas forrajeras semiazucaradas, las algas produjeron más que el estiércol solo o completado por los abonos químicos.

La utilización de las algas, ofrece, como veis, un interés apreciable, si podéis facilitároslo, sin gastos importantes de transporte.



Algunas especies de algas marinas de ribera y náufragas, que la marea lleva a las costas

Gravedad de la Amenaza del "Corn Borer" (Isoca del Taladro)

Debemos tomar medidas muy serias para evitar que esta terrible enfermedad pueda invadir nuestros cultivos

Cómo ataca las plantas de maíz

En los Estados Unidos, adonde este microbio ha hecho irrupción, se están dando cursos especiales en las Universidades para preparar hombres para la lucha contra este microbio destructor. En ese curso especial se presta preferente atención a todos los insectos que ocasionan las pestes en la agricultura. El "Corn Borer" o "Isoca de taladro" es un gusano que se esconde en las espigas y permanece allí durante el invierno, saliendo luego en la Primavera en forma de mariposa. Estas son amarillo, crema o marrones, con alas de más de una pulgada y fuertes voladoras.

El insecto pertenece a la clase de las philópteras y la familia de las nocturnas. Las mariposas vuelan sólo por la noche y cubren varias millas desde esa hora hasta la madrugada. Es durante esos vuelos que los huevos son dispositadas bajo las hojas de las espigas, en racimos como de 15 a 20. Plantas de varios campos pueden ser visitadas por la mariposa hembra durante la noche, y cada una de ellas pone por término medio como 500 huevos en las 2 semanas de vida que tienen. La mayor parte de los huevos los depositan durante la primera quincena de enero. A los 10 días de puestos salen las larvas de tamaño de 1|16 de pulgadas, con cabezas negras y cuerpos casi blancos. Se quedan en las hojas del maíz por un dío o dos, adonde comen y hacen pequeñas perforaciones como las que harían las municiones. Taladran los troncos y la planta por todos lados, entrando por el tallo de la barba primero. Al terminar el invierno alcanzan su completo desarrollo, y después de esto comen muy poco y quedan en el talle y la espiga hasta la Primavera siguiente. El daño lo hacen en su mayoría en la época del crecimiento, a mediados de enero y hasta su fin.

El descubrimiento de la primera infección

El taladro Europeo fué descubierto e identificado en los Estados Unidos, cerca de 1928, en campos de maíz en la vecindad de Boston. Debido a la gran cantidad de territorio infestado, en ese tiempo se creyó que el taladro estaría en los campos desde 1909. Es evidente que fué propagado por los europeos del Sur y llevado en al paja de las escobas. Una gran área en Nueva Inglaterra y alrededor del lago Erie está ya actualmente infestado por los taladros que gradualmente van extendiéndose por el Sur y el Oeste.

En la Primavera última el gobierno inició una gran campaña de limpieza en el territorio infestado. Los chacareros fueron obligados a destruir todos los tallos de maíz, o quemándolos o arando profundamente. Los desechos que quedaron después del arado, fueron recogidos a mano y quemados.

Contrariamente a la creencia popular, los "Isocas" no mueren al darse simplemente vuelta a la tierra. Las condiciones internas de ésta no les son favorables, y a los pocos días de ser arados vuelven otra vez a la superficie. En cambio, si se ha hecho una limpieza bien prolija y no quedan residuos en la superficie, entonces los taladros mueren por estar expuestos a la intemperie, a los ataques de otros insectos y también a los de los pájaros. Si quedan algunos tallos o residuos, los taladros los comen y perforando su camino interiormente, van horadando protegidos en su camino destructor. Los campos adonde se haya sembrado trigo, y en los surcos de maíz del año anterior, se deberán pasar los trituradores de rastrojo, pues estas máquinas pulverizándolo todo en debida forma, destruyen las larvas por completo.

En los campos muy infestados, el maíz cae, las hojas son pobremente desarrolladas y la cosecha puede considerarse casi totalmente perdida.

(Viene de la pág. 1)

la causa de que huertas escolares instaladas con el beneplácito de las autoridades respectivas, y con la buena voluntad de la directora de la escuela, no hayan prosperado a pesar de la dedicación y esfuerzos de técnicos y particulares empeñados en su sostenimiento; pues, como se comprende, la intervención de estos últimos, ajenos como son al personal de la escuela, no pueden revestir el carácter ejecutivo de que están dotados los dirigentes de aquéllas, y que requiere toda obra por pequeña que sea para su progreso. Por ello es que consideramos de la mayor importancia para el éxito de las huertas escolares que éstas sean atendidas por maestras competentes en la materia, que formen parte integrante del personal docente de la escuela, y en tal sentido ninguna más capacitada que las maestras del hogar agrícola que poseen un caudal bien nutrido de conocimientos agropecuarios y han estudiado, además, el arte de transmitirlo a los alumnos. Sólo así quedará llenado ese claro que se nota en la marcha normal de las huertas escolares y que impide se obtengan los resultados requeridos.

Los alumnos desean aprender

En cuanto a los alumnos mismos, no hay ninguna dificultad por lo que a ellos respecta en el aprendizaje de esta materia, pues la experiencia enseña que ellos se prestan de buen grado al cultivo de la tierra y que pronto le cobran tal afición que dejarían las demás enseñanzas por ésta. Creemos que conviene hacerles palpar de inmediato los beneficios del cultivo facilitándoles la venta de los artículos que ellos obtengan con su trabajo, cuyo producto puede colocarse en cajas de ahorro, a nombre de cada pequeño cultivador, inculcándoles así un buen principio y un hábito que ha de serles de beneficio para el futuro.

A. del M. de A.

Hay personas buenas que se hacen malas por ignorantes

El Abono de la Papa

UNA cosecha de papas, que produzca por término medio 25.000 kilos de tubérculos y 6.500 de hojarasca, quita al suelo por hectárea, 155 kg. de ázoe, 50 kg. de ácido fosfórico y 173 kg. de potasa. Restituid esos elementos por un abono de 20.000 kg. de buen estiércol de granja por hectárea, completándolo por un abono mineral, azoado, fosfatado y potásico, bien equilibrado.

La potasa es indispensable, pero no ejerce todo su efecto sin un aporte suficiente de ázoe y de ácido fosfórico.

Además del abono, extended término medio por hectárea, una mezcla de 600 kg. de silvinita rica y 400 kg. de superfosfatos o de escorias. La silvinita, aplicada como muy tarde hacia fines del invierno, conviene a las tierras ligeras y a las tierras francas.

En tierras pesadas, frías, y en caso de estercoladura tardía, cualquiera que sea la naturaleza del suelo, reemplazadla por 250 kg. de de cloruro de potasio. Proferid las escorias en las tierras ligeras o pobres en cal, y los superfosfatos en todos los otros suelos y en caso de aplicaciones tardías.

Extended la mezcla de abonos fosfatados y potásicos ya sea antes de la lobor o, lo que es preferible, sobre la labor; os aseguraréis así con un buen rastrillaje una perfecta repartición de abonos en toda la capa arable; en tierra pesada la circulación difícil de hombres e implementos, obstaculizan a veces este método.

Aplicad los abonos azoados un poco antes de la plantación y hundidlo por los últimos rastrillajes a razón de 200 kg. de sulfato de amoníaco por hectárea, o de 250 kg. de nitrato de soda o de notrato de cal. Economizad la mano de obra de sulfato de amoníaco o de nitrato de soda, 400 kg. de superfosfatos y 250 de cloruro de potasio. Preparaos así un suelo suficientemente fresco teniendo cuidado de enterrar los abonos por una labor o rastrillaje enérgicos.

Todas estas fórmulas suponen el empleo simultáneo de una dosis mediana de buen estiércol. Si carecéis de éste, o si es demasiado pobre, aumentad las dosis de abonos minerales, elevándolos por ejemplo a 300 kilogramos de sulfato de amoníaco o de nitrato de soda, 500 kg. de superfosfatos o de escorias, 350 kilogramos de cloruro de potasio u 800 kilogramos de silvinita rica.

El empleo de fuertes dosis de abonos y más especialmente de la potasa, da a veces resultados sorprendentes. En campos de experiencia en los que se han hecho aplicaciones de 150 gramos de cloruro de potasa por hectárea, provocó un aumento neto de recolección de 27 o|o sobre la parcela, no recibiendo sino abonos fosfatados y azoados; otra de 500 kilogramos de cloruro de potasio por hectárea, provocó un aumento de 78 o|o. Esto en suelo pobre y que no había recibido ningún estiércol de granja. Contad con un aumento mediano de 3.000 a 5.000 kilogramos (en las condiciones normales de cultivo) de tubérculos por hectárea, aplicando 350 kilogramos de cloruro de potasio, u 800 de silvinita rica, como complemento de abonos azoados y fosfatados.

Deben Ser Obligatorios los Seguros Contra el Granizo en la Agricultura

Se debe legislar al respecto, como medio de previsión, para evitar los perjuicios que al par que perjudican a los colonos, repercuten seriamente sobre los intereses económicos del país

ES indiscutible, que el principio de la obligatoriedad del seguro y de la asociación se ha incorporado a la legislación moderna, como también a travez de las formas aseguradoras, el orden jurídico profesional y a los modernos organismos de Estado que obligan al ciudadano a estar enrolados en ellos.

Puesto que, se debe reconocer, que en este caso, el individuo por sí mismo desaparece, para dejar libre el paso a los intereses de la colectividad, intereses destinados sin embargo a recaer sobre el individuo mismo, que queriendo o no queriendo, ha dado su propio tributo a esta colectividad a la que él mismo está incorporado.

El problema de la obligatoriedad de la Asociación Granizo en Agricultura, no es nuevo en la mente de los estadistas del pasado y cada año vuelve a revivir, justamente cuando el granizó viene a castigar los productos del suelo, con grave daño para los interesados, y que de rechazo repercuten sobre los intereses de la economía nacional; para después volver a dormir, en cuanto el ruido ha pasado, y el mal ha sido mitigado por el tiempo.

Y desde aquel momento, no se habla más de él hasta un nuevo desastre y es así como desde hace treinta años ha permanecido siendo siempre letra muerta, por la incuria de los gobiernos pasados que bien poco o nada se preocuparon, ni supieron comprender que la agricultura, es la fuente principal de la prosperidad y la riqueza de un país.

Es pues deber de los gobiernos ocuparse activamente y de un modo particular de este importantísimo y vital problema de la obligatoriedad del seguro contra el granizó en la agricultura, para poderlo resolver definitivamente en favor del mismo agricultor y de la economía nacional.

Adonde la "previsión" es tenida en la debida consideración, los asegurados no dejan de cuidar sus propios intereses, pero en otras partes, adonde este sano principio no se ha valorizado, sea por incuria, sea por usura o tambien por ignorancia, nadie se preocupa, y al ruido del granizo se unen las imprecaciones y los lamentos, y se desespera o se pide al gobierno que exhima de las contribuciones.

Los que vociferan contra las primas de los seguros diciendo que son demasiado altas podrían tener razón si no debieran también reconocer que ellas deben de mantenerse, primero que todo por la exiguidad mismísima de los agricultores que se sirven de esta forma de previsión social, en comparación con la mayor gran parte que la rechazan, y después porqué el cálculo de probabilidades se ejercita en un campo limitadísimo y más precisamente en las zonas de mayor peligro, sobre las cuales el granizó no deja de golpear año tras año repetidamente.

Y es precisamente por el seguro obligatorio que las primas podrían ser disminuídas en mucho, dado que el seguro estaría por doquier, y se tendría de este modo la compensación a los riesgos asumidos.

Es de desear pues, que los legisladores tengan en cuenta este grave problema y se esfuerzen por solucionarlo, creando una ley que haga obligatorio ese seguro, en defensa de la economía nacional.

Epróximos números del Magazine Rural, trataremos el asunto seguros en sus distintas faces, mostrando la utilidad que prestan a los intereses generales de la nación.

SILBATO DE CAROZO

Figura - 5

Con un cuchillo puntiagudo se practican dos agujeros en un carozo de damasco o de ciruelo, vaciando la almendra con un alambre. Se emplea colocándolo entre los labios y las encías, en forma que uno de los agujeros comunique el exterior de la boca. En seguida se aspira fuertemente a través del carozo y se sopla con fuerza. Con esto se puede obteer un silbido muy fuerte, y con la práctica se imita al canto de los pájaros.

EL NITRATO DE SODA

El nitrato de soda es actualmente, como siempre lo ha sido, un fertilizante azoado económico.

Evidentemente, el agricultor, que conoce su propio interés, no juzga el valor de un fertilizante simplemente por el precio de quintal, sino por el rendimiento que obtiene por el juicioso empleo de un quintal de fertilizante.

La afirmación de que el nitrato de soda es un fertilizante económico, se justifica con estos tres principales argumentos:

1o. — El nitrato de soda tiene un precio moderado, porque un quintal de nitrato de soda cuesta menos que un quintal de trigo candial mientras que es notorio que un quintal de nitrato de soda rinde por lo menos 3 quintales de grano. Un abono, pues, que produce tres quintales de grano, y se paga cómodamente con un quintal, dejando dos de beneficio, es el más económico del mundo.

2o. — El nitrato de soda posee una rapidez de acción tan grande y tan completa, que el ázoe que contiene es utilizado en los cultivos sin la más pequeña pérdida.

La leyenda del desperdicio del nitrato en el terreno, pertenece hoy día al período de la infancia de la gricultura; pruebas serísimas han siempre demostrado lo contrario, y los agricultores prácticos no piensan en ello ni un instante. Por esta completa utilización que las plantas hacen del nitrato de soda, él rinde más que cualquier otro fertilizante.

3o. — El nitrato de soda que contiene el 15 y medio o|o de ázoe exclusivamente nítrico, es, pues, de inmediata asimilación y desenvuelce su ciclo económico en un período brevísimo; el más breve en comparación con cualquier otro abono tanto orgánico como mineral. El agricultor, pues rescata su dinero en un tiempo bastante corto. Es este un elemento no discutible cuando se habla del valor económico de un fertilizante. Hasta sobre el porcentaje de azoe del nitrato de soda, se debe hacer una observación: esto es que el mínimo contenido del nitrato de soda, cuando no es adulterado, es de 15 1|2 unidades, y no sólo 15, cofmo a menudo se oye decir. Por tanto, cuando se calcula el costo de la unidad de azoe en el quintal de nitrato de soda, se debe dividir por 16, o por 15 1|2, y no por 15, porque el nitrato de soda al 15 0|0 es nitrato de desperdicio o falsificado.

El agricultor sabe muy bien que el nitrato de soda es la vida del abono, ya sea que se aplique en Otoño, en la siembra, sea en varias veces durante el invierno, o aun mismo en la primavera y antes del florecimiento. El nitrato de soda es el fiel amigo del abono, que siempre lo acompaña pronto a socorrorlo.

Por los argumentos expuestos, el agricultor sabrá ésto: que usando nitrato de soda producirá bien.

Su trabajo

UN granjero norteamericano, interrogado sobre la utilidad del tractor, dijo: Hace todos los trabajos, menos aceitar el molino, y, si se lo ordenamos, con seguridad que también lo haría, No lo hago realizar mayores trabajos, porque aún poseo otros implementos y no quiero quedarme solo en mi granja, porque el tractor terminaría por economizarme todos los hombres y animales de trabajo.

Compre un tractor y verá cuán útil le será en su chacra, y pronto, con la economía que realice, amortizará su costo.

Eliminación de los Malos Sabores de la Leche

LOS grandes esfuerzos de médicos y dietéticos en favor del incremento del consumo de la leche y productos de lechería, como también el interés de los industriales en este ramo para acrecentarlo, está haciendo que se tenga la mayor suma de atención posible para hacer que estos sean de calidad superior.

No hay producto que pueda hacerle competencia, si bien es delicado, porque ninguno como ella es tan facil de adquirir malos olóres y en consecuencia sabor. Es pués imprescindible preocuparse de la eliminación de estos, para obtener éxito en la venta y acostumbrar al público a consumirla como también a todos sus derivados, en la mayor cantidad posible.

Las causas del mal sabor de la leche pueden ser clasificadas en cuatro clases, la debida a las condiciones de pobreza física del animal, las ocasionadas por una alimentación demasiado fuerte, las motivads por los olores absorbidos después del ordeñe y también a cambios biológicos en la leche. Los dos primeros son fácilmente reconocibles después del ordeñe y pueden ser remediados de inmediato por el granjero.

Cuando la mala calidad de la leche se deba a la pobre condición del animal sólo quedan dos caminos para remediarlo, el envío al veterinario o al matadero.

Si el mal sabor de la leche se debiera a la clase de pastos, es también una deficiencia subsanable.

Las legumbres de ensilaje, como el maíz, alfalfa verde, y repollos, son los peores. Si se llega a ordeñar la vaca una hora después de haber ingerido estos alimentos, con seguridad la leche tendrá mal sabor.

El centeno verde, las papas, arvejas, remolachas, dan poco gusto a la leche.

Con una hora y media de intervalo entre esa alimentación y el ordeñe ya no habrá que temer que los sabores se hayan trasmitido a la leche.

El maíz verde, la avena, idem arvejas, zapallo y remolacha dulce, pueden darse en cambio, casi al tiempo de ordeñar, sin que causen ningún perjuicio.

En seguida de ordeñarlas se les puede dar cualquiera de estos alimentos en la seguridad que en el próximo ordeñe ya no habrá nada que temer en cuanto al olor y al sabor que puedan haber adquirido, porque después de unas horas de reposo todo ha sido eliminado.

Las investigacines que se han hecho han demostrado claramente que los malos olores y sabores antedichos, son trasmitidos por intermedio del estómago y los pulmones, a las glándulas mamarias.

Depende pués del granjero el éxito de sus productos, y está en su propio interés el dedicarse empeñosamente a subsanar todos los inconvenientes que, como los ya mencionados desvaloricen sus artículos.

DISTINTOS TIEMPOS PARA HACER UN NUDO FIJO



NUDO ESPECIAL PARA GANCHOS.

La mano floja produce indigencia, la mano activa acumula riquezas

LA MIEL EN LA ANTIGUEDAD

Si remontamos a la edad de los trogloditas, se puede asegurar que el aprovechamiento de la miel data desde la más remota antigüedad. El Egipto de los Faraones y los patriarcas antes y después de Moisés, consideraban los dátiles, la leche y la miel, como las delicias más grandes.

Cuenta la Sagrada Escritura que el patriarca Jacob enviaba regalos de miel al gobernador de Egipto. Y para levantar el valor de su pueblo en el desierto, Moisés describió la tierra prometida como país donde abundaba la leche y la miel...

Tenemos otra prueba en la historia de la rebelión de Coré, Datán y Abirón: "¿No es bastante que nos hayas sacado de un país donde abunda la leche y la miel?" reprochaban a Moisés los sediciosos; y para aplacar su ira Moisés les prometió otra vez más una tierra donde abundaba la leche y la miel...

La miel como alimento diario

Estas citas de la Biblia indican que la miel no era para los hebreos un artículo de lujo sin el cual podrían pasar; antes al contrario, era un alimento tan importante como la leche.

La miel tenía entre los hebreos gran importancia comercial, puesto que era un artículo precioso que exportaban a los mercados extranjeros. Ezequiel cita que Judá e Israel explotaban la miel conjuntamente con el vino, el aceite y bálsamo a Tiro en Fenicia. Se hacían regalos de miel para obtener favores, como acabamos de decirlo respecto del patriarca Jacob. La esposa de Jeroboam envió una tinaja de miel al profeta Abías para que le informara favorablemente respecto de su hijo que se encantaba gravemente enfermo. Cuando los israelitas querían hablar de la sabiduría divina, la comparaban con la miel.

Los antiguos griegos elogiaban la miel del monte Himeto. La mezclaban con vino. Preparaban con miel una bebida deliciosa que llamaban licor de los dioses, cuya receta, desgraciadamente, no se conoce actualmente. Los luchadores y atletas de Grecia y de Roma no se lanzaban nunca a la arena sin haber previamente tomado una buena cantidad de miel. Pitágoras se alimentaban de una clase de pan preparado con miel, convencido de que era un medio de prolongar la vida y de conservar el espíritu sano. Demócrito, que murió a los 109 años, y Anacreonte, que llegó a la edad de 115 años, atribuían su longevidad al uso frecuente que hacían de la miel.

Cuando Julio César asistió al banquete de Polión celebrando el centenario de su natalicio, le preguntó qué medio empleaba para conservar su cuerpo y su espíritu tan vigoroso; y éste le contestó: "Interius melle, exterius oleo"; es decir: miel para el uso interno y aceite para el uso externo...

La docilidad de las abejas



El apicultor de la Sección Fomento de las Industrias de la Granja de la Secretaría Técnica, aparece en esta fotografía con un hermoso enjambre de abejas en una de sus demostraciones prácticas sobre la docilidad de tan útil insecto, poniendo en evidencia que la abeja no ataca al hombre cuando se respeta su sensibilidad, mediante un trato delicado

Las Virtudes Estimulantes de un Buen Café

¡Salve, admirable fruto de Arabia, amigo predilecto del pensamiento humano, cuyas voluptuosas delicias han sido cantadas por insignes vates inspirados en sus cualidades excitantes del espíritu!..

En efecto, el café estimula la mente, afina la sensibilidad, facilita el trabajo intelectual y fecundiza nuestra fantasía. Nos alivia en las desventuras de la vida, y combate el sueño... ¡pero de ningún modo favorece la digestión! Si en algunas personas parece facilitarla, es porque se toma caliente, y porque el uso se ha convertido en hábito y necesidad artificial.

El que toma café consume menor cantidad de su cuerpo y, por ende, siente menos necesidad de comer.

Las mejores horas para tomar café son las de la mañana, antes del almuerzo o durante el tiempo que media entre éste y la comida. El café debe ser absolutamente prohibido a los niños, y administrado con mucha parsimonia a los adolescentes. El que sufra de insomnio o de excitación nerviosa por el uso del café, puede tomarlo algo más claro y hecho de preferencia en cafetera, donde se puede hacer más débil que en las máquinas automáticas llamadas "express". Agregándole algunas gotas de rom, coñac, anís, etc., se disminuye la acción excitante y no quita tanto el sueño, y es más a propósito para países húmedos y bajos que para los secos y elevados.

Jamás debe tomarse café helado, pues es muy malo para los ventrículos delicados. En cambio, un vaso de café con agua fresca y azúcar constituye un buen refresco contra los calores del verano o después de un paseo.

El abuso del café raramente causa serios trastornos al organismo. Grandes poetas y trabajadores intelectuales que han hecho continuo abuso del café, han vivido hasta los ochenta y noventa años. Cuando produce mala digestión, palpitaciones de corazón, desvelos obstinados y excitación nerviosa, el café debe suprimirse o reducirse la dosis; y cuando es muy fuerte y causa ardor de estómago, conviene suspenderlo por algunos días o tomarlo más diluído. Estos ardores se curan fácilmente con un poco de magnesia o bicarbonato de soda, durante algunos días, tomándose antes de acostarse.

Al tratar sobre las propiedades de esta bebiba aromática, nos referimos solamente al verdadero café, conocido botánicamente con el nombre de Coffea arabica, y no a las mezclas adulteradas con granos extraños que el comercio poco escrupuloso suele mezclar en la molienda, engañando el estómago y el bolsillo de la humanidad.

El café debe hacerse con café, recordando aquello de que el vino "también se hace con uva". Unicamente así se podrá gozar de sus infinitas virtudes estimulantes y perfumadas, y no se engañará el estómago con brebajes que de café no tienen más que el color...

N. LISTAF

CONSEJOS UTILES

Forraje para ensilar

Muchas plantas pueden reemplazar al maíz para el ensilage, especialmente el sorgo y el mijo. Para efectuar una experiencia sobre este modo de conservación, fuera de las alternativas regulares, que os acapararían todo vuestro abono, os aconsejamos el sorgo azucarado, menos exigente, menos costoso y que dá sin embargo un producto de calidad. Sembradlo a fines de noviembre sobre tierras bien preparadas, en buen estado de fertilidad y enriquecida por un aporte de 150 klg. de nitrato, 400 klg. de super-fosfatos y 200 klg. de silvinita, 45 klg. de sorgo azucarado por hectárea.

La planta cuya vegetación dura más o menos doce semanas, puede alcanzar una altura de 2 metros a 2 metros y medio si el año es favirable.

Podréis también, y en las mismas condiciones, si el terreno es naturalmente fértil, arriesgaros a sembrar maíz sobre una pequeña extensión, y tener así una base de comparación.

Remedios a Base de Miel

Para la garganta

Se toma cebada y raíces de malva, 10 gramos de cada una se hacen hervir durante veinte minutos en medio litro de agua más o menos. La mezcla, un tanto viscosa, que así se obtiene, se cuela y luego se le agrega dos cucharadas de miel blanca. Se usa lo más caliente posible.

Para combatir la inflamación de la garganta y de las amígdalas se emplea con buen éxito la siguiente preparación:

Tisana de hojas de escaramucho, 150 gramos; Miel, 40 gramos, un poco de sal y media cucharada de sopa de vinagre.

Se hacen gárgaras varias veces por día.

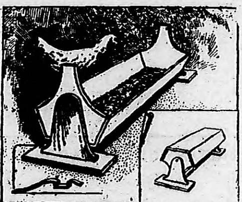
Si se llega a padecer de una irritación de la garganta, tomando de miel pura antes de cada comida, se cicatriza maravillosamente la laringe afectada a las pocas semanas de uso.

Se disuelve resina de pino finamente molida en la miel. Para las enfermedades de la garganta o del pulmón se toma una cucharada de café de este bálsamo cada hora; su resultado es sorprendente.

Se hacen píldoras de miel y flor de azufre en partes iguales que se colocan en la boca y se dejan deshacer lentamente. Este remedio se emplea contra la laringitis.

El empleo de la miel es de gran valor en la composición de un medicamento muy indicado en los casos de anginas: la miel rosada boratada. El tratamiento de la garganta con este preparado produce un alivio rápido, especialmente cuando las amígdalas están hinchadas e impiden tragar.

Comedero higiénico y práctico



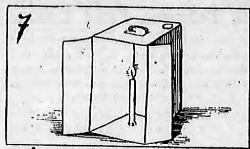
Se puede dar vuelta para limpiarla



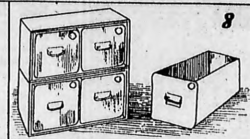
Grupo de colmenas, bien dispuestas, de gran rendimiento

El trabajo rural útil proporciona placeres sanos y duraderos

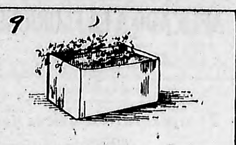
CONFECCIONE UTILES PRACTICOS EN LATAS VACIAS DE KEROSENE



Lámpara para encontrar hormigueros o babosas.



Estantes para semillas, a prueba de ratas.



Para criar berros; no se precisa agujerear el fondo.

COMO EVITAR LAS PESTES EN LAS FRUTAS

Las frutas de carozo, duraznos, ciruelas, guindas, cerezas y algunas veces las manzanas, son muy susceptibles de adquirir la peste llamada "parda"

Pulverice sus plantas oportunamente

TODA fruta a la que se vea con una capa gris por encima de su piel y que parerecn adheridas las unas a las otras, es porque están atacadas de esa peste, que luego de destruirlas, deja a los carozos como achicharrados colgados de los gajitos, y a éstos se les da el nombre de "momias", pues al igual que las de Egipto no les queda más que un duro pellejo pegado al hueso.

Esta epidemia ataca en tiempo caluroso, y por esta razón las huertas del Norte son las más atacadas, aunque en general pocos son los lugares adonde se pueden librar de éstas invasiones.

Esas "momias" son las que durante el invierno conservan el malo o microbio que luego en la primavera ha de causar la destrucción de los brotos de la fruta.

Cómo empiezan las pestes

Las primeras manifestaciones de esos esporos que especialmente en tiempo lluvioso se desarrollan más fácilmente, se notan en la primavera por una pequeña mancha similar a una gota de agua que aparece en la fruta y que con rapidez se extiende hasta cubrirla por completo. El punto de ataque favorito es el centro de los racimos o en los lados en que las frutas se tocan, porque las pequeñas gotas de agua se detienen más tiempo en estos sitios. En cuanto a una fruta del racimo está afectada, todo él se hecha a perder.

Cómo se evita dicha peste

Como el principal conductor de la peste son esas mismos "momias" que quedan colgano de los árboles, habrá que empezar por arrancarlas a todas y enterrarlas lo más profundamente posible, arando luego a media estación o a principios de la primavera, y rastreando luego alrededor de los árboles a fin de destruir cualquier esporo que pueda haber escapado. Sin embargo el que esas "momias" estén enterradas a una o dos pulgadas bajo el suelo, no es óbice para que los microbios no encuentren la manera de salir. En efecto, observando en tiempo lluvioso a las huertas, se ve salir a veces del suelo como una pequeña nube de polvo. Esa nube está compuesta casi enteramente de esporos listos para atacar los brotos de la fruta, y comenzar una nueva epidemia de la peste

Utilidad de las pulverizaciones

La mejor protección contra éstos esporos es el polvo o el riego con insecticidas apropiados, pero hay la dificultad de que las frutas de carozo son muy suceptibles de hecharse a perder con esos riegos. La solución "Bordeaux" es peligrosa particularmente en los duraznos y las cerezas dulces.

El sulfato de cal seco usado a razón de 3 o 4 libras por cada 200 litros de agua, es mejor pero no muy seguro. Es más indicado el uso de 8-8-200 para curar esta peste. Ese riego se puede hacer mezclando las 8 libras de azufre con 8 libras de cal hidratada en 320 litros de agua hirviendo, revolviendo todo fuertemente por espacio de 5 minutos antes de enfriar la mezcla con la adición de más agua.


Cuando las puntas están pegadas forma un campo propicio para desarrollo del mal

Cuando se debe pulverizar

Por lo menos se necesitan tres aplicaciones para detener la peste. La primera se hace después que caen los pétalos, la segunda quince días después y la tercera antes de que madure la fruta.

Las cerezas dulces son mucho más susceptibles a esta peste que las clases agrias, particularmente las variedades llamadas "Napoleón" y "Gobernador Wood". Hay otras clases, como las "Windsor", "Aguila Negra" y "Negras Tártaras", que son más resistentes, pero no inmunes. El riego con los desinfestantes es lo esencial para combatir esos parásitos en las cerezas dulces.

Para la huerta casera, es mejor tratar de tener variedades resistentes, de manera de verse libre en lo posible del trabajo que demanda su cuidado.

Otra de las dificultades de esas huertas caseras es el poco espacio en que se plantan los árboles, pues generalmente se quieren tener muchas variedades en escaso terreno, pero es así cómo el moho hace presa más fácilmente de las plantas, pues los hongos están favorecidos en esas condiciones con el retardo de la evaporación.

El Tractor

LAS ganancias en una chacra se cifran en los gastos de explotación de la misma. Esto sucede también en el orden industrial. El tractor disminuye los gastos, y las ganancias crecen en relación directa. Los chacareros deben tener en cuenta que, desde el momento que disminuyen sus gastos, las ganancias aumentan.

Para que disminuyan sus gastos de explotación, empiece por adquirir un buen tractor, y se convencerá de que lo que aconsejamos es lo cierto.

Recetas de Gran Utilidad para el Hogar

Unas cuantas gotas en una copa de agua caliente aplicada con cuidado, quita las manchas de los cuadros y cromos.

Guárdense los objetos de metal brillantes frotándolos con un trapo de lana saturado con amoníaco.

Manchas de manteca se quitan con amoníaco flojo en agua; póngase papel de estraza encima y plánchese con una plancha caliente.

Los metales de las puertas se limpian frotándolos con un paño mojado con agua y amoníaco.

SU MOTOR

Podrá accionar la descremadora, la batidora, la moledora de granos, la descascadora de maíz, la cortadora de ensilaje y otras máquinas indispensables, independientemente de la luez y fuerza que transmiten a las distintas dependencias de su chacra, con una buena red de cables.

CURA DE LAS ULCERAS DE LOS MANZANOS

Si quiere tener buenos frut os debe curar sus plantas en la época oportuna

ESTA enfermedad, que pocas veces ataca a los manzanos en las partes frescas del país, es, en cambio, una de las amenazas peores en las regiones cálidas. Se forman sobre la fruta grandes manchas marrón obscuro, que no sólo las desfiguran, sino que destruyen la piel en grandes grietas irregulares, causándole visibles deformaciones. Lo más peligroso de esta peste es la úlcera que causa en el limbo durante la invernación de los hongos. Una vez invadido el árbol, su extirpación se hace bastante difícil. Las pequeñas úlceras en los limbos y ramas se desarrollan durante la primavera, y llegan hasta las hojas y la fruta en el verano. Su desarrollo es aún mayor durante el tiempo húmedo. En estas úlceras sobre los limbos o miembros hay pequeñas cavidades que están llenas de esporos repletos de una materia propicia a su desarrollo. Durante el tiempo lluvioso, esos esporos rebalsan salpicando a la nueva fruta, de donde se forman las ampollas o úlceras. Para combatir esa peste hay que recurrir al pulverizador. Cuando un árbol está lleno de úlceras, podarlo para eliminar el mal no sería económico. Se ha demostrado, sin embargo, que las ampollas cancerosas pueden ser eficazmente removidas con sólo cortar la parte enferma de la corteza, sin llegar a la madera.

Desde que el mal no puede esaprcirse a gran distancia, sus destrozos se limitarán a cada árbol infestado. La eliminación de las úlceras, particularmente en los árboles nuevos, es un paso importante en la detención de esta enfermedad, y muy práctico, porque se puede hacer durante el invierno, sin dañar por ello a los árboles. Una vez que esta fuente de males se elimina, dominar el mal y mantener el árbol en buenas condiciones es una simple labor.

El primer riego para eliminar las ampollas debe ser aplicado al tiempo que caen los pétalos, usando cuatro litros y medio de sulfuro de cal en ciento ochenta litros de agua, es decir, 1 al 40 de sulfuro de cal; el segundo riego deberá ser aplicado dos semanas después de la caída de los pétalos, usando 1.40 de sulfuro de cal o 2-6-225 de mezcla "Bordeaux" (2 libras de vitriolo azul, 6 libras de cal y 225 litros de agua).

La tercera aplicación puede ser hecha con cualquiera de estas materias, como a las cuatro semanas después de la primera.


Las cerezas dulces son atacadas por la peste parda sobre to- en la época de la madurez

El trabajo es una fuente de riqueza constante para el hombre

EL FRIO INDUSTRIAL APLICADO A LA FLORICULTURA

La aplicación racional del frío contribuye a retardar el crecimiento y floración de las plantas, contribuyendo a su mayor conservación

Temperatura a que se deben someter

Los horticultores italianos se interesan mucho en las aplicaciones del frío industrial, y son sobre todo los floricultores que, durante estos últimos años, han ensayado con éxito la intervención de bajas temperaturas, ya sea para retardar el crecimiento, y, por consecuencia, el *florecimiento de la planta*, ya sea para conservar la flor el mayor tiempo posible.

En la "Revista del Frío" se dan a conocer los resultados de la práctica, que constituyen un descubrimiento, y, por consecuencia, datos apreciables que nuestros floricultores podrán útilmente interpretar.

El "muguet" florece rápidamente y llega a su madudez tres semanas más o menos después de su salida del frigorífico. Ciertas clases de plantas rosáceas llegan a su madurez a las seis o siete semanas después de su salida del frigorífico; la Azalea Mollis, en cinco o seis semanas.

Las diversas especies de Lilium (L. Longifolium, auratum, Tenuifolium) florecen, la primera, después de trece a quince semanas; la segunda, de diez y seis a diez y ocho semanas; la tercera, después de diez y ocho a veinte semanas.

El Lilium Longifolium, puesto en macetas en verano, florece en diez y seis a diez y ocho semanas.

En general, los bulbos de Lis, puestos en macetas después de mediados de marzo, pueden florecer una, dos o tres semanas después, según el momento en que han sido puestos en macetas, pero no conviene retardar esta operación más allá de la segunda semana de mayo.

Las temperaturas a las cuales las jóvenes plantas deben de ser sometidas son variadas.

Temperaturas apropiadas

Los bulbos de Lilium Candidum son mantenidos a 2 grados 2; los de Lilium Longifolium se tienen en macetas a una temperatura constante y máxima, pero que no debe sobrepasar a los 15 grados centígrados; cuando tienen gérmenes, se eleva la temperatura a 18 grados centígrados en los invernáculos y a 21 grados centígrados al sol.

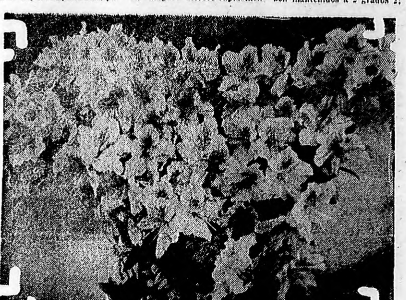
Los bulbos de Lilium Auratum se depositan en macetas drenadas y con la tierra seca a más de 12° C. hasta que germinen, *después* a 20° C. hasta su florecimiento.

Las Lilas y el Muguet deberán ser tenidos a una temperatura mínima de 8° C. y máxima de 5° C.

Los rosales pueden ser conservados de mayo a agosto a 6°-10° C., pues se les preserva así de las heladas y se impide todo movimiento vegetativo hasta las épocas muy avanzadas de la primavera.

Los jacintos de Holanda (en bulbos) se conservan a 0° 5 C.

Los grados higrométricos en los cuales son generalmente conservados los bulbos, los Rhizomas y las jóvenes plantas son de 80 a 90°.



Precioso ramo de flores, conservadas en estado fresco en cámaras frigoríficas

Conservación de flores al frío

En lo que concierne a la conservación en frigorífico de las flores cortadas, se han constatado los resultados siguientes:

La astrea se conserva bien durante 85 días a una graduación higrométrica de 86 %.

El crysantheme, durante 45 días, en un medio húmedo (90 % y más de humedad).

El iris se conserva difícilmente; resiste a lo más, durante 12 días, a la temperatura da 2° C. con 85 de humedad relativa.

El jacinto se conserva bien durante más de un mes a 2° C. y a 85 % de humedad relativa.

Las lilas blancas resisten mejor que las lilas coloreadas; se conservan durante 30 días.

El *lis, en flor cortada*, sobre todo el Lilium Candidum, cuando no está completamente abierto, se conserva más de 30 días a 2° C., graduación higrométrica 80 %.

Los narcisos, los claveles y las tulipas se conservan más allá de un mes, y mejor aun en botones o apenas abiertos, a 3° C y 85 % de humedad relativa.

La rosa no resiste para nada al frío; los botones duran ocho días a 2 grados C. y 85 a 90 % de humedad relativa.

Cuándo se deben cortas las flores

Las flores destinadas a ser conservadas deberán ser puestas en frigorífico en cuanto se desprendan de la planta, y deberán ser recogidas cuando el día no es ni demasiado cálido ni demasiado seco.

Las experiencias que se han hecho en Europa en los vagones refrigerantes han sido concluyentes. En efecto; se constató, con testigos fidedignos, que los claveles, sobre todo, vivieron cuatro o cinco días más allá de su duración normal gracias a los vagones refrigerantes, cuya temperatura interior se reguló de modo de que no bajase en el curso del camino, por debajo de 6° a 7° C., con una graduación higrométrica de 85 % como término medio.

Se recomienda a los expedidores evitar con el mayor cuidado el envío a los vagones refrigerantes de flores que no hubieran sido recogidas la víspera y mantenidas al fresco hasta la hora del pasaje del tren.

Por otra parte, para los claveles, las rosas, la camomila, los girasoles, se recomienda poner en el centro, bajo y sobre los tallos que se cruzan (las flores estando *arregladas pies con cabeza*, cabezuelas apretadas las unas contra las otras en cada extremidad del cesto) un almohadón lo más abundante posible de musgo impregnado de agua, a fin de que las flores estén protegidas contra la desecación, y que la atmósfera del vagón sea lo más húmeda posible. Bajo este punto de vista, el vagón refrigerador cerrado presenta una gran superioridad sobre los vagones o furgones ordinarios, adonde las flores están sometidas, aun en buen tiempo, a una corriente de aire demasiado *seca para ellas*.

Este género de transporte conviene particularmente a la violeta, que se "riza" en cuanto la temperatura exterior se eleva a más de 10°.

Los pétalos y las cabezuelas de las flores destinadas a la destilería sufren mucho de la fermentación y de la evaporación durante el transporte, aunque sea muy *corto. Generalmente se envían en* sacos. El transporte por vagón refrigerador rinde, en ese caso igualmente, muy grandes servicios. Hay que cuidar que la recolección se efectúe en tiempo fresco.

Tales son las indicaciones en las cuales podéis inspiraros para hacer una juiciosa aplicación del frío industrial en la floricultura, así como en la conservación y transporte de la flor cortada.

Estamos Otra Vez Amenazados por la Peligrosa Peste Bubónica

Su verdadero origen viene de las ratas que abundan en todas las casas de campo y que por incuria de sus moradores no se destruyen en su época oportuna

EL SULFURO DE CARBONO ES ES EL REMEDIO MAS EFICAZ

En estos últimos días se han registrado varios casos de peste bubónica, muchos de ellos fatales, provenientes de enfermos que llegaron del Interior.

Muchas veces hemos hablado en el Magazine Rural de los peligros que entrañan las ratas en las que sus moradores no le dan la importancia que tienen, pues ignoran que es el principal vehículo para difundir esta terrible peste.

Hemos hablado de las numerosas enfermedades que pueden trasmitir las ratas y también de los daños que originan a las plantas, sementeras y productos almacenados en galpones y sin embargo pocos son los que toman las medidas necesarias para librarse de tan temible enemigo.

Por lo general es en los galpones, caballerizas y establos de una casa de campo donde las ratas eligen para tener sus nidos, donde construyen inmensas galerías, que minan por completo la construcción favoreciendo el acceso de humedad, y donde pueden vivir alertas para destruír todo producto que se almacene en dichos depósitos.

En el decerto respectivo del Ministerio de Agricultura, la rata ha sido declarada como plaga nacional y todo aquel que teniendo ratas en su propiedad no las desruya, incurre en una multa.

Axiste un remedio especial para la destrucción de las ratas que es el Sulfuro de Carbono, el que hemos usado con éxito en la campaña para destruír estos roedores y que tiene la ventaja de **no ser venenoso** y de *ser de poco costo* y *fácil aplicación*.

Insistimos una vez más de que no se debe esperar a que los daños se produzcan, es necesario destruír, las ratas inmediatamente, especialmente en esta época, en que hay poco trabajo en la chacra, y para ello se deben buscar los nidos o madrigueras, que han formado alrededor de sus guaridas, y matarlas con aplicaciones de Sulfuro de Carbono, en la seguridad de que la cueva que trate una vez *no* contendrá más ratas en toda la vida.

Tengan en cuenta de que la muerte se cierne sobre los miembros de su familia si Vd. por negligencia no mata las ratas que tiene en su propiedad.

En nuestra campaña, tanto el pobre como el rico, deben ocuparse en algo útil

Cómo Debe Conservar los Productos de su Huerta

La huerta casera puede ser un medio constante de proveerse de verduras tanto en invierno como en verano, siempre que se tenga la precaución de envasar y secar ciertos productos, cuando haya sitio seguro para guardarlas, así como otras legumbres en estado fresco

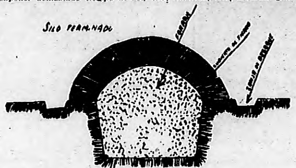
LA mayoría de las personas que tienen buena huerta, durante el verano descuidan de hacer provisión para el invierno, de modo que, o tienen que privarse de verduras en esa estación, o comprarlas a menudeo a precios muy elevados.

Aun aquéllas que no plantan verían la ventaja de comprar en grandes cantidades en el verano y conservarlas en el invierno; es mucho más económico que hacerlo en poca cantidad y se asegura así un buen surtido, lo que es un excelente y económico medio para la manutención del hogar.

La lista es bastante extensa e incluye todas las raíces, como ser remolachas, zanahorias, rábanos, nabos, salsifíes, repollo, apio, cebollas, puerros, zapallos y varias otras más comunes; si bien es posible guardar todas esas legumbres con buenos resultados, no sería práctico guardarlas a todas en las mismas condiciones. Para las legumbres de raíces, por ejemplo, hay que tener la precaución de guardarlas en sitios secos y donde el aire no circule, para evitar que se pudran o broten; en parte deben estar frescas y con excepción del nabo y salsifí, no se deben dejar helar. El repollo se guarda en las mismas condiciones que las cosechas de raíces. El apio deberá estar algo fresco, pero difiere en algo de los repollos, pues sus hojas deberán tener un poco de aire circulando entre ellas para que no se desarrolle ninguna peste. Las raíces, en cambio, se guardarán hómedas para evitar que la planta se seque y para aminorar el crecimiento de los tallos interiores durante el período de almacenaje. Los puerros requieren el mismo tratamiento. Las cebollas se guardarán a una temperatura más baja, para evitar que broten y en una atmósfera seca y en forma que circule el aire, pues de lo contrario, se pudrirían.

Las batatas, zapallos, nabos secos, también necesitan bastante circulación de aire, pero a condición de que sea cálido. Las espinacas, escarolas y lechugas pueden guardarse por varias semanas en un zótano; si se tiene presente las indicaciones que hacemos referentes a la forma de guardar las distintas clases de verdura, se tendrá un éxito completo.

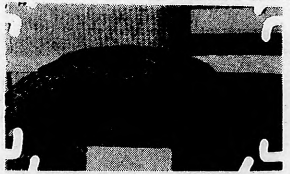
Pos las mañanas temprano y antes de las primeras heladas se juntarán y colocarán en un zótano todos los tomates verdes y a medio madurar, pues madurarán paulatinamente en un período de tres a cuatro semanas, según la temperatura; otro método satisfactorio es el de sacar la fruta verde con gajo y todo; estos gajos se cuelgan en un zótano o se desparraman en un invernáculo o cámara fría, donde terminarán su maduración. Las habas maduran en el jardín antes de la cosecha, y se arrancan con la raíz para ponerlas a madurar en un sitio seco; entonces se descascararán y se pondrán en camadas de tres a cuatro pulgadas para que se sequen bien antes de guardarlas, lo que se hace generalmente en bolsas o cajones donde haya aire seco. En cualquier zótano que esté perfectamente seco y aireado se guardarán las papas en buenas condiciones. Una equivocación muy común es la de almacenar legumbres en el sótano de la casa cuando éste es demasiado encerrado y caluroso. Para las papas, lo mejor son los canastos en los que quepan de dos a tres toneladas y a los que se les harán perforaciones en el fondo, elevándolo después a unas seis pulgadas del suelo. Es muy conveniente que las papas que se van a almacenar se saquen de la tierra en un día de sol y cuando aquélla esté perfectamente seca, para que se desprenda fácilmente. Sin embargo, no se deberán exponer demasiado tiempo al sol,



Esquema de un silo subterráneo, para tubérculos

porque, o se vuelven verdes o se pudren. A mediados del invierno hay que revisarlas y sacar las que han empezado a picarse, porque si se dejan las demás se contaminarían. Cuídese de que el zótano no sea ni demasiado cálido ni húmedo, pues las papas se brotarían; cuídese de colocar algunas bolsas sobre los canastos que las contengan para disminuirles la luz.

Si se cuenta con un sótano seco, también pueden almacenarse las cebollas en las mismas condiciones, es decir, en canastos colgados del techo. Se acostumbra también a hacer ristras de las cebollas con las mismas hojas y colgarlas así de las paredes. Algunas cebollas se humedecen fácilmente y brotan en seguida; éstas se aprovecharán temprano para plantarlas en la primavera y pronto proveerán de almácigos de cebollitas listas para comer.



Las papas y batatas pueden conservarse en silos aéreos

Las calabazas zapallos y batatas, son difíciles de guardar por lo suceptible al frío y a la humedad; son los únicos vegetales de los mencionados que se pueden guardar en las cocinas, poniendo estantes, sobre todo en las partes donde haya horno, pues ese calor los conservará en buenas condiciones. Otro sistema es el de almacenarlos en barricas con hojas secas, viruta o cáscaras de trigo negro.

En un silo se conservan las raíces

Las raíces, tales como la remolacha, zanahoria, nabos, rábanos, salsifíes, etc., deberán guardarse enterrándolas en tierra o arena húmeda. Si el zótano fuese de piso de tierra, se apilarán en el suelo, cubriéndolas con ésta suficientemente; careciendo de zótano, se puede hacer un pozo en el jardín y taparla luego con tierra, poniendo una pila de verdura y otra de tierra y así sucesivamente, o sino alternando en la misma forma con camadas de paja de cinco a seis pulgadas. El todo debería cubrirse con tierra. Si el tiempo fuera muy frío convendría poner al final una camada de abono como de seis a doce pulgadas. A medida que se vayan sacando se tendrá cuidado de volver a cerrar cada vez la abertura.

El apio se puede sacar con raíz y transplantarlos en cámaras frías o encajonarlo, en cuyo caso habría que hacer agujeros en los costados de los cajones para poder regarlos, pero teniendo cuidado de no mojar las hojas; en todo momento deberá haber circulación de aire y en una temperatura media para que puedan britar algo mientras están almacenados.

Los repollos se guardan habitualmente en pozos, como las demás verduras de tronco; las plantas se sacan con raíz y se colocan de arriba para abajo, en pi? las largas y angostas, tapándolos luego con paja y tierra, y cuando llega el frío, con una capa de abono.

Cuando se debe plantar

La época de plantar los vegetales para almacenar, difiere de los que se quieren para el verano. La madurez de éstos depende en parte del tiempo de la plantación y en parte de la variedad del vegetal. Cuando se tenga la intención de guardarlas, habrá que tratar que maduren lo más tarde posible, pues de lo contrario, se vuelven medulosas y los repollos revientan antes de poder guardarlos; el apio se volverá puros gajos o se irá todo en semillas.

En cambio, las casechas de cebollas, salsifíes y calabazas, deberán de ser tempranas, pues el crecimiento de éstos es tan corto que necesitan del tiempo para madurar.

En la conveniencia del granjero está cuidar de sus legumbres lo mejoh posible, no sólo en su almacenamiento para el consumo, sino para evitar los machucones y las pestes, que las harían inservibles para el mercado.



Tractor de gran poder, arrastrando un arado de varias rejas, labrando a gran profundidad, como puede notarse fácilmente en la figura

Como Implemento Agrícola el Tractor Debe Ocupar el 1er. Lugar en nuestras Chacras

EN la generalidad de nuestras chacras, se utilizan arados de 2 y 3 rejas, arrastrados por 5 o 6 caballos, lo que hace que las labores se desarrollen con demasiada lentitud.

No es nuestro propósito, hacer propaganda del uso del tractor mecánico, para desterrar en absoluto el caballo de nuestras chacras, pues al contrario consideramos: al tractor como verdadero compañero del caballo, pues en Norte América se ha demostrado palpablemente que uno y otro, se complementan en las labores agrícolas, siendo necesario tan solo, saber combinar el empleo de ambos.

Todo aquel que tenga un tractor, se convencerá de que al mismo tiempo de que la producción agrícola toma mayor incremento en su explotación, tiene a la vez oportunidad de dejar de tener malos caballos, que sólo le originan gastos y muy poco trabajo y que puede reservar una cantidad reducida, pero buena, que compensen los cuidados que en ellos se tienen durante el año.

Con la adopción de un buen tractor el agricultor puede reemplazar todos los trabajos pesados de su chacra y aun la lámpara a kerosene, por su sistema de alumbrado muy moderno, pudiendo además si así lo quiere instalar servicios mecánicos, equipar su estancia o chacra con bombas, con cargadoras y descargadoras de heno, desgranadoras de maíz, máquinas segadoras, recogedoras de papas, y sin caer en los extremos, emplea maquinarias adaptadas a las circunstancias y a sus necesidades, economizará tiempo y labor, y el tractor, entonces, le resultará de una gran ventaja, pues la suministrará toda la fuerza motriz que necesite.

Cómo cambió nuestra campaña

A mediados del siglo pasado, nuestra campaña se caracterizaba por llanuras extensas, incultas que sólo producían pasto para criar animales criollos. Todo cambi y entró en una faz más activa, cuando el primer ferrocarril, invadió nuestro campo uniendo los pueblos, acortando las distancias favoreciendo el intercambio comercial.

Si bien es cierto que con el tractor no se modificará tan intensamente nuestra campaña, pero si podemos decir que contribuirá a que el trabajo sea menos rudo, implantando nuevas normas de vida, acrecentando la producción agrícola en grado tal que significará una era de prosperidad para nuestro país.

ómo debe ser un buen tractor

Ante todo es indispensable que sea sencillo a fin de que cualquier hombre de nuestra campaña pueda manejarlo sin tropiezo; si es posible, que sea de cuatro cilindros, para obtener una marcha uniforme. Además debe hallarse provisto de un buen sistema de enfriamiento para que en verano pueda tener la misma constancia de arrastre que en el invierno; que sea lo más alto posible para vencer las prominencias de los terrenos desiguales; que sea ligero para aprovechar bien el día y volcar bien la tierra cuando se está arando (de 4 a 5 kilómetros por hora).

Que tenga por lo menos dos velocidades y marcha atrás, a fin de poder arrasrar carros, chatas y otros vehículos más livianos, tales como rastras, sembradoras, cosechadoras, guadañadoras, etc. Que tenga polea independiente para que se pueda usar como motor en vez de tractor, para esquilar, desgranar maíz, trillar, enfardar, sacar agua y el sinnúmero de operaciones de la granja.

Otras de las condiciones indispensables del tractor, es la economía en el consumo, punto muy importante en este país, donde el combustible es tan caro. Si el aparato tiene carburador para usar petróleo, en vez de nafta, es mejor, pues ya se sabe la diferencia de precio que existe en la actualidad entre uno y otro combustible.

La diferencia del cambio con Estados Unidos, que es el país que más no provee de máquinas, hace que en estos momentos sea su precio un poco elevado, y, naturalmente, más difícil su adquisición; pero esto no basta para que algunos agricultores — los más animosos — empiecen ya a

(Continúa en la pág. siguiente)

En agricultura, el ignorante no puede utilizar debidamente sus fuerzas

Con la Aplicación de Camiones de Gran Poder se Abaratarán en Gran Parte los Transportes

El camión economiza caballos

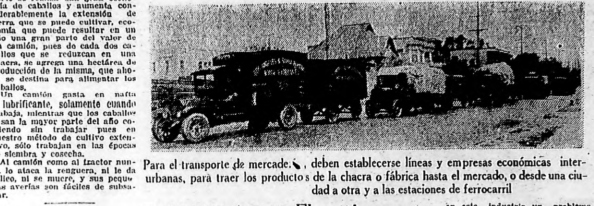
Un camión reemplaza de 6 a 10 caballos y si se considera, el costo de la alimentación y que en el campo se necesita una hectárea de terreno, para alimentar 2 caballos durante todo el año, vemos que utilizando este medio de transporte se realiza una gran economía de caballos y aumenta considerablemente la extensión de tierra que se puede cultivar, economía que puede resultar en un año una gran parte del valor de un camión, pues de cada dos caballos que se reduzcan en una chacra, se agrega una hectárea de producción de la misma, que ahora se destina para alimentar los caballos.

Un camión gasta en nafta y lubrificante, solamente cuando trabaja, mientras que los caballos pasan la mayor parte del año comiendo sin trabajar pues en nuestro método de cultivo extensivo, sólo trabajan en las épocas de siembra y cosecha.

Al camión como al tractor nunca lo ataca la renguera, ni le da cólico, ni se muere, y sus pequeñas averías son fáciles de subsanar.

El Camión acorta Distancias y Puede Competir Seriamente al Ferrocarril

Es necesario adoptar buenas marcas



Para el transporte de mercaderías, deben establecerse líneas y empresas económicas interurbanas, para traer los productos de la chacra o fábrica hasta el mercado, o desde una ciudad a otra y a las estaciones de ferrocarril

El camión reemplaza muchos brazos

Es especialmente en los lugares próximos a las grandes ciudades donde la mano de obra es cara y que, por lo general, los brazos esca sean, cuando el camión presta grandes utilidades, pues reduce casi al máximo al personal, por las razones de que con un camión se puede realizar varios viajes, transportando mayores pesos, utilizando los peones para otras faenas importantes de la chacra.

En la época de cosecha, presta grandes servicios, pues el personal que se utiliza en los acarreos es siempre más numeroso cuando se emplean carros.

El gasto de un camión, para nafta, aceite, grasa y llantas, puede oscilar entre 40 y 50 centavos por kilómetro.

Todos los chacareros deben tratar de adquirir un camión, pues es un excelente colaborador, y cuando en una región existan 2 o 3 chacareros que no tengan suficiente trabajo y dinero, para proveerse de un camión cada uno, podrían comprar uno y operar en sociedad, lo que se llama Voopearación.

El camión aumenta la producción

En nuestras chacras, vemos por lo general, que los chacareros son rehacios a cultivas aquellas plantas cuyos productos son difíciles de conservar, debido a la dificultad que tienen actualmente para conducirlos al mercado, como ser, frutas, verduras, y otros productos que se puden en la chacra.

Con el empleo de camiones, se brinda el mejor medio para que chacareros, granjeros, tamberos, horticultores, puedan llevar más fácil sus productos al mercado, aumentando en esta forma su producción y, por lo tanto, los beneficios de la explotación

Con el uso del camión el chacarero tendrá muchas ventajas, especialmente cuando quiere enajenar su producción en épocas de buenos precios, porque el transporte se realiza con rapidez, porque hay que considerar que las ganancias de granjero o chacarero depende tanto de la producción de su chacra, como de la rapidez con qe. transporta a los mercados de consumo, en su debida oportunidad y en buenas condiciones de conservación.

El desarrollo de las ciudades modernas y el aumento rápido de población han hecho que en muchas ciudades latinoamericanas, la obras de urbanización se extiendan a los límites que no se había pensado antes.

Empezando por el transporte diario de pasajeros en ómnibus, que entre nosotros alcanza proporciones extraordinarias en relación con el número de habitantes, hasta los miles de "repartos" que realizan casas mayoristas, mercados y comerciantes al detalle, además de los grandesmagazines hay también otras actividades que todavía no han sido puntualizadas.

Es sabido yue las ciudades crecen; a diario se construyen edificios y los ingenieros, arquitectos y contratistas tienen campo amplísimo donde poner en práctica sus actividades. En tal movimiento, el negocio de venta de materiales de construcción tiene también que ser próspero, pero más que ningún otro, tiene que afrontar y vencer las dificultades del transporte de la mercancía.

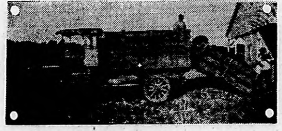
Ladrillos, cal, arena o cementos, maderas o hierros, todos los materiales de construcción son pesados, se venden en grandes cantidades que tienen que entregarse oportunamente a distancias muchas veces lejanas y, por lo tanto, el único medio de que el rtansporte no merme las utilidades en el negocio es contando con un medio de transporte rápido, eco nómico, eficaz y fácil de manejarse. Si analizamos los distintos medios de transportes existentes, tenemos que confesar que él único vehículo que satisface estas condiciones el el camión.

Un requisito capital del transporte de materiales es la flexibilidad de su organización. De no mantenerse una entrega continua, la construcción se paraliza con inmensas pérdidas para el constructor. Este pierde no sólo su dinero, sino también su prestigio, por no cumplir el contrato dentro del término convenido.

El camión ha llegado a reemplazar casi completamente los medios de transporte en conexión con las obras de construcción. El precio tan moderado de algunos materiales de construcción, en relación con su volumen, lo mismo que el carácter, forma y peso, tan distintos de otros artículos que se usan en los trabajos, se combinan para hacer del transporte en esta industria un problema complicado. Se ha demostrado que el camión automóvil puede hacer más trabajo en menor tiempo y a menos gasto, por tonelada kilómetro transportada, que cualquier otro vehículo tirado por animales. Resulta económico y lucrativo, en viajes cortos y en viajes largos.

Su conveniencia se acentúa más aun cuando el dueño se valga de accesorios para acelerar la carga y descarga y siga un método acertado para regular su servicio diario. La rapidez en la carga y la descarga es un requisito indispensable a a la lucrativa utilización del camión. Al tratarse de trabajos de excavación, los contratistas aprovechan palas mecánicas, movidas por motor a gas o de vapor, para acelerar la carga de los camiones provistos de cajas volcables. El cargar un camin, siguiendo este método, es trabajo de un par de minutos. El descargar la tierra contendia en una caja volcable es, también, trabajo carga. Cajas volcadoras, de fondo de trampa, laterales y puerta trasera volcables y postizas, para utilizarla como caja y como plataforma, son las disposiciones más útiles en estos servicios. Plataformas con rodillos para el transporte de materiales y vigas de hierro, dan excelente resultados en la carga y descarga de estos pesados materiales. El so de remolque de dos y cuatro ruedas duplica el servicio del camión. Las grúas o cabrestantes para la descarga de materiales de poco volumen, rinden, también, excelentes esultados. Por último, los camiolivianòs, de una tlenoadaraage c nes livianos, de una tonelada, son utilizados para los materiales de una construccin de edificios donde las cargas son menores y, por su rápido servicio, a cualquier distancia acarrean pingües beneficios a los proveeedores y contratistas que los emplean.

A causa de las grandes cantidades de materiales a transportar y la importancia capital de ahorrar tiempo y asegurar la terminación de la obra dentro de un tiempo dado, la construcción de edificios y otras obras similares se ve inevitablemente impulsada a utilizar camiones. Estos son los únicos vehículos que resuelven plícitos a las obras de contratistas y constructores, haciéndolo con máxima eficiencia y economía. El servicio puntual y correcto es la nota más saliente de un buen servicio administrativo de un corralón de materiales. Este servicio estriba, fundamentalmente, en poder entregar al contratista los materiales que éste necesita dentro dl tiempo y en la cantidad establecida. La manera más eficaz de poder cumplir estos compromisos es utilizando el transporte camión, siendo la traba precisamente la del transporte por carros a tracción a sangre. Los camiones más comunmente empleados por las firmas abastecedoras son de 3 y 3 1|2 a 5 toneladas y provistos de los accesorios indispensables para acelerar los movimientos de carga y desde un par de minutos. El tiempo que aquí invocamos es tiempo máximo. De ordinario estas operaciones apenas consumen un minuto.



Camión con un dispositivo especial para transportar cerdos

(Viene de la pág. anterior)

darse esuenta de las ventajas que reune.

Cómo economiza su tiempo

Todas estas operaciones constituyen demorasá además, durante el tiempo que se ara hay que dar el descanso consabido a los animales ("resuello") en cada vuelta. Sucede a veces que este descanso se prolonga a voluntad del peón, y además otras cosas imprevistas son motivo de pérdida de tiempo, que se evitaría mediante el empleo de un buen tractor. Uno de estos aparatos, de 15 caballos de fuerza, o sea de tipo liviano, resulta el más apto para el agricultor, porque lo puede utilizar en un sinnúmero de trabajos propios de la chacra. Con un hombre solo, que no necesita ser mecánico, y con un arado de tres rejas de 14 pulgadas se pueden arar cinco hectáreas por día. Para conseguir esto, naturalmente, se precisa aprovechar bien la jornada, empezando temprano. Al llegar la hora del almuerzo el peón debe ser relevado por otro y éste debe dejar el trabajo lo más tarde posible. A todo esto puede agregarse la ventaja de que en caso de mucho apuro, con un reflector de automóvil, puede hacerse otro tanto durante la noche.

En el campo, la ignorancia es madre de la miseria y del vicio y es la peor esclavitud

Se Inauguró el 19 del Corriente con gran Exito en los Locales de Palermo, la 5a. Exposición de Granja

Por Medio de Dioramas, Máquinas y Leyendas se establece una Enseñanza

Existen todas las secciones de una granja

La impresión general de las distintas secciones de la Va. Exposición de Granja inaugurada en Palermo, es muy favorable, porque no sólo se ha tenido sentido práctico en la ornamentación de los distintos pabellones utilizados, sino también en la exposición de elementos útiles para la explotación de una granja, así como también en la diversidad de productos que puede obtenerse.

Sección avicultura

La sección aves y conejos se ha instalado en el Pabellón Buenos Aires, donde se hallan expuestos, ejemplares de todas las razas, que muestran evidentemente el adelanto a que hemos llegado en esta productora industria

La organización de la exposición de aves a cargo del Comisario General D. Benjamín Muniz Baneto, es superior y el visitante que observa el pabellón, saca grandes enseñanzas por la profusión de letreros que llenan las paredes del pabellón, indicando el nombre de las variedades expuestas y además datos y otros temas sobre la industria con cifras elocuentes que señalan la conveniencia de explotar esta industria.

Los campeones de las distintas razas se han agrupado en jaulas especiales en el centro del pabellón, donde cómodamente se puede observar las características especiales de cada raza, o sea el verdadero Standard de cada tipo.

La calidad de las aves expuestas en todas las razas, es superior a la de años anteriores, existiendo ejemplares hermosísimos de los que podemos sentirnos orgullosos y competir con aves de cualquier parte del mundo.



El presidente de la Sociedad Rural Argentina, ingeniero Luis Duhau, pronunciando ante el presidente de la República, doctor Marcelo T. de Alvear, y numeroso público, el discurso de inauguración de la V Exposición de Granja

Sección canina

Por primera vez, se celebra una exposición de esta naturaleza, instalada con gusto y amplia comodidad en el Pabellón Lugano. En esta sección pueden notarse hermosos ejemplares de todas las razas de perros conocidos, mostrando también, que lo que se tenía hasta hace poco como un sport, constituye hoy una industria relativamente lucrativa, pues se hallan expuestos, perros de utilidad y de lujo, por criaderos especiales que se dedican a la cría de caninos con excelentes beneficios.

Las variedades Daneses, San Bernardo, Terranovas, Collie, Pointer, Lobecu belga, francés y alemán, están representados por ejemplares notables no tan sólo en sus características especiales, sino también en su preparación esmerada. Lo mismo sucede con los Bulldog, Fox-Terrier, Bull-Terrier, Pomeranias, Lulus e innumerables perros de lujo muchos de ellos pertenecientes a familias de Buenos Aires, que presentan cada una de ellas, su perrito en jaulas especiales rodeados de almohadones y lechos especiales, por los que han obtenido sus premios respectivos.

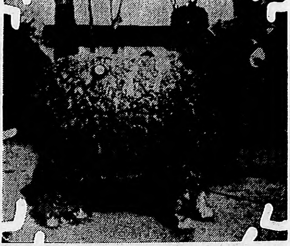
Sección semillas

Una sección de un pabellón, se ha dedicado a la exposición de las distintas máquinas clasificadoras de semillas, suceptibles de instalarse en una chacra para poder preparar nuestros cereales en forma apropiada.

La C. Cereal Machine, ha expuesto las diferentes máquinas de esta naturaleza que tiene en venta así como también una instalación completa, para dotar de servicios de esta naturaleza en gran escala.

Sobre elevadores de granos de Canadá, nos dejó la verdadera enseñanza de la importancia que tienen estas instalaciones en todo país cerealista.

Estas instalaciones complementadas con letreros especiales colocados estratégicamente, enseñan al visitante las enormes ventajas que obtendrémos con la instalación de elevadores en nuestra campaña.



Carnero de raza Lincoln, raza que suministra la lana más larga, y que es muy atacada por la sarna

Sección caminos

El Touring Club Argentino ha preparado también una sección elocuente, donde muestra las ventajas de un camino pavimentado donde circulen numerosos camiones cargados, comparado con otro camino lleno de barro donde se n[illegible] un camión encajado en un pantano, llevando el vehículo un letrero que lo dice todo: "Sin comentarios".

Falta en esta sección la presentación de un camino tal como se construyen en la provincia de Santa Fe y Buenos Aires, es decir, de tierra abovedada, que son los que debemos adoptar para la mayor parte de nuestras regiones del interior.

En la sección vacas lecheras, se hallan expuestas las vacas campeones de los señores Genoud y La Martona y también Muñeca 1a. de Francisco Roverano, calificada como campeón universal.

En general todos los animales expuestos son de gran producción perfectamente controlados, lo que muestra cuán adelantada está entre nosotros la industria lechera.

También en esta sección se hace una enseñanza comparativa, con tres vacas Shorthorn que no han sido seleccionadas al lado de tres vacas de la misma raza pero seleccionadas, notándose en su aspecto, una diferencia notable, complementada con la anotación de la producción de la leche de cada vaca respectivamente.

Stand Agar Cross

La conocido casa de máquinas Agar Cross y Cía, ha instalado un amplio local, en el que expone una colección completa de máquinas de granja y camiones para uso de tambo, con lo que se resuelve el problema del transporte.

Esta firma ha expuesto una máquina especial, clasificadora de naranja que es de gran utilidad para muchos cultivadores para clasificar su fruto antes de venderlo

Stand Paul Hnos.

El importante establecimiento veterinario de Paul Hermanos, tiene expuesto todo el material indispensable para las industrias avícolas y apícolas así como también los remedios indispensables para curar todos los animales domésticos.

Stand Chanteclair

La conocida casa de avicultura Chanteclair de D. Manuel Alonso, ha expuesto además de sus importantes máquinas incubadoras y criadoras, en todos los tamaños, varias incubadoras en funcionamiento y un criadero de pollos, donde el visitante puede evidenciar las bondades de cada máquina.

Stand Luis Costantini

La casa de plantas y semillas de Luis Costantini, ha preparado en el mismo pabellón un pequeño jardín. Con gusto estético, se han distribuido plantas frutales de ornato y de flores, que dan un tono de alegría a dicha sala.

En uno de los costados del Pabellón Restaurant, la casa de F. José Chauvin, ha construido un hermoso jardín, donde se ven vegetar con lozanía un excelente conjunto de jacintos, narcisos, anémonas, marimonias y toda clase de plantas de bulbos, que han sido obtenidos por cultivo forzado, lo que demuestra el adelanto a que hemos llegado en floricultura.

Elija un Buen Toro

NO basta que las vacas sean grandes productoras de lecha y manteca, es preciso cuidar que los toros desciendan de familias productoras. Un mal toro hará descender el nimel medio de producción en el tambo pues dará crías mediocres.

Ayude a la Familia de Teresa Salvino y la Suerte Puede Obsequiarlo con Una Excelente Incubadora



El conocido industrial señor Eduardo D. V. Ardissone ha donado para ser rifada a beneficio la familia de Teresa Salvino, una INCUBADORA EDVA, de valor de 200 pesos.

Todos los hombres de la campaña tienen, pues, la oportunidad de obtener una máquina de gran utilidad, para su casa, contribuyendo de esa manera a una hermosa obra de beneficencia. La incubadora puede ser manejada por los niños de su casa, produciéndole grandes utilidades sin necesidad de que usted sea avicultor, proporcionándole a la vez una ocupación agradable para su esposa o sus niñas.

Para ello, compre números de la RIFA de la **Incubadora Edva**, al precio de **cincuenta centavos** el número, adjuntando el dinero con el cupón que va al pie.

No dudamos que usted aprovechará la oportunidad de colaborar en esta ocasión en una obra tan altruista.

RECORTE ESTE CUPON Y ENVIELO

Señor Administrador de CRITICA:

Me es grato acompañar. . . . . moneda nacional para que me sean remitidos . . . . números de la Rifa de la Incubadora Edva, a beneficio de Teresa Salvino.

Firma . . . .

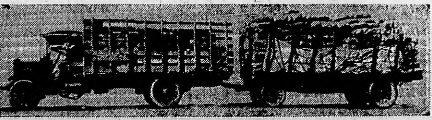
Dirección . . . .

Escriba con claridad.

Produzca Usted Buenos Pollos

ES necesario incubar huevos, sea natural o artificialmente en época temprana, desde mayo hasta septiembre, de manera que las pollas estén en edad de poner huevos cuando las aves de más de un año están mudando de plumas y por lo tanto han pasado la postura.

Lo indispensable para tener éxito es que el avicultor conozca bien la máquina con que ha de trabajar, pues si la conoce bien, el resultado no tiene que serle favorable, especialmente dedicando atención esmerada al funcionamiento de la misma.



Para el transporte de materiales y para los productos de una chacra debe usarse camiones abiertos que arrastren grandes pesos

En una granja, el que nada hace, nada vale, y es un pensionista oneroso

El Amamantamiento Artificial de los Animales Domésticos

Precauciones para el amamantamiento artificial de los animales domésticos de la granja

SE pueden resumir así: Hacer succionar el calostro de la propia madre, cuando esté viva; proveer al lactante si es posible leche proveniente de una hembra de su misma especie (esto hay que excluirlo para los equinos y los porcinos) y evitar que la leche de cualquier modo se altere o se corrompa; vigilar el amamantamiento y los resultados que da.

Esta última precaución es de capital importancia. El organismo del lactante se resiente de todo cuanto le es hectorogéneo y revela seguramente la irregularidad y falta de alimentación, que se manifiesta por un mezquino estado de nutrición, acompañado de perturbaciones gastro enteríticas más o menos graves, de un enorme volumen del vientre, de deficiencia esquelética, etc., etc.

Amamantamiento artificial de los potrillos

Se recurre ordinariamente a la leche de vaca, como aquella que más se aproxima a la leche de yegua, porque es muy difícil enseñar a una yegua a convertirse en nodriza de un potrillo que no sea el suyo.



Dispositivo especial para amamantar terneros

El amamantamiento con botella es el más común y el más fácil; el cubo o con un biberón no es muy práctico.

Es necesario hacerle tomar al potrillo poca leche por vez. La leche de vaca debe de ser hervida y diluída con un tercio de agua pura hervida, o con un cocimiento de cebada muy liviano, o con jarabe de manita. También un cocimiento de semillas de heno o de semilla de lino, muy ligero, mezclado a la leche, rinde grandes beneficios. Si el potrillo se habitúa, se adaptará a tomar, al cabo de algunas semanas, la leche sin harina y, finalmente, algún poco de buen heno fino y prolijamente desmenuzado.

Para el amamantamiento artificial de los asnos y de los mulos, sirven las mismas normas.

Medios para suministrar la leche

La forma más primitiva de amamantamiento artificial es la de obligar al lactante a beberla en un cubo o en un recipiente cualquiera. Si al principio se resiste, se consigue con paciencia hacerla probar la leche metiéndole el hocico en el recipiente que lo contiene, o sino mojando un trapito limpio en el líquido para hacerselo succionar.

Otra forma poco adoptada de amamantamiento artificial, es la de la botella. Este método, sin embargo, no garantiza la limpieza de la leche, tomando tiempo y personal, y por eso no es utilizable sino en las pequeñas haciendas o en casos excepcionales.

Mejor método es aquel del biberón; en el comercio los hay de varios tipos, bien construídos y racionales, simples o múltiples, para los grandes y pequeños animales. El amamantamiento con biberón tiene la gran ventaja de permitir la succión e ingerir el líquido lentamente ensalivándolo, en la calidad estrictamente necesaria para satisfacer a las necesidades alimenticias y no precisa la asistencia individual.

Amamantamiento artificial del becerro

Tanto en el caso en que se recurra al amamantamiento artificial por necesidad (zona y producción lechera), como en el caso en que se necesite sustituir las mamás maternas por necesidad profiláctica o por causa accidental, es necesario suministrar "leche entera" y el mayor tiempo posible si se trata de terneros para reproducción.

Cuando en vez se quiere utilizar leche "descremada" o "flaca" reintegrada con otras sustancias para terneros destinados a la matanza, el amamantamiento artificial se puede prolongar hasta alcanzar el peso que convenga.

En la primera semana de vida, por lo menos, el becerro debe succionar la leche materna, para hacerle beber el calostro y después se le iniciará en la alimentación con biberón, dándole preferentemente la leche de la madre apenas calentada o tibia.

La cantidad diaria debe de ser dada en tres comidas: a las 4, a las 11 de la mañana y a las 5 de la tarde.

La leche flaca, adicionada, jamás ácida, debe de ser hervida y mezclada tibia con la leche entera.

La infusión de heno en agua hervida o "té de heno" mezclado a la leche entera o no, se puede adoptar con eficacia para la crianza antedicha.

El amamantamiento artificial del becerro requiere el uso de fermentos lácteos. Uno de los fermentos más usados es el "cuajo", que se extrae del páncreas de los animales muertos durante la lactancia.

Amamantamiento artificial de los corderos y cabritos

El amamantamiento de los corderitos se hace muy bien con el biberón, cuando no se puede hacer mamar al pequeño con una nodriza engañada.

El engaño acostumbrado consiste en hacer endosar al lactante la piel del corderito muerto. Hasta las cabras y las vacas se prestan para el amamantamiento de los corderos. La leche de vaca pura y a una temperatura de 35 a 40 grados es preferible. El pasto fino en los primeros meses debe ser dado en cuatro raciones diarias y después tres, hasta cerca de los 3 meses.

El destete gradual debe de ser completado a los cuatro meses.

El amamantamiento de los cabritos se hace como el de los corderos y dura, en general, cuatro a seis semanas, que deben duplicarse si se trata de sujetos destinados a la reproducción.

Cuándo se debe destetar

El amamantamiento artificial de los porcinos puede también ser hecho contemporáneamente con el natural, como subsidiario para un "amamantamiento intensivo".

Es buena práctica habituar en seguida a los lechoncitos a comer en la artesa, disminuyendo el número de las mamadas diarias y usando, al principio, harina, alguna sustancia calcárea y cada tanto un poco de ceniza.

Cualquiera que sea la especie de los animales que se cría o cualquiera que sea el método de crianza, el destete debe ser hecho gradualmente.

Cuando se acerca el término del amamantamiento, es necesario regular las comidas de modo que los pequeños estén obligados a tomarlas y acostumbrarse a esa limitación de la leche. El destete demasiado rápido da lugar a inconvenientes. Los animales que no tienen todavía el organismo pronto para la asimilación de los elementos complejos y no adaptados, se enflaquecen, tienen el vientre hinchado y el pelo herizado, se ponen tristes y abatidos y no pueden desarrollarse bien.

A los comienzos del destete, puede dárseles algunas de las muchas harinas lácteas, de las que se venden en el comercio y que dan óptimos resultados.

Para amamantar lechones



Se toma un tablón de medida adecuado, en el cual se hacen agujeros a intervalos. En éstos se coloca el extremo de un caño y en la punta de éste, una mamadera. El otro extremo del caño va a las latas, conteniendo leche que se ha colocado del otro lado del tablón

Amamantamiento artificial de los chanchitos

Cuando se trata de criar artificialmente lechoncitos que no tienen sitio en el seno materno, se debe de esperar para separarlos a que todos juntos hayan succionado el calostro. Apenas los más fuertes se hayan posesionado de los pezones mejores, se criarán artificialmente los otros.

Se adoptará la leche de vaca, suministrada con un biberón múltiple.

El biberón simple (una botella de vidrio con pezón de goma) no conviene sino en los casos en que hay que amamantar uno o dos chanchitos, como máximo.

Con un buen biberón y con paciencia se puede, con ventaja, criar los chanchitos destinados simplemente a la castración, pero nunca a la reproducción.

Generalmente se comienza con medio litro de leche al día y se aumenta gradualmente hasta llegar a un litro y medio o dos, hasta los dos meses de edad, después de lo cual se comienza el destete, que se completa en tres meses.

CONOZCA EL CLIMA DE NUESTRO PAIS

LOS factores que determinan el clima de un país o de una región son muy diversos, pero entre ellos se pueden distinguir a tres, que son los más importantes: 1o., la latitud, o sea la distancia del ecuador; 2o., la posición geográfica con respecto al océano, y 3o., la mayor o menor altura sobre el nivel del mar.

La latitud influye principalmente sobre la temperatura, la que si se prescinde de otros factores, disminuye en relación a la distancia del ecuador. La proximidad del océano produce en general un clima más húmedo, pero también influye sobre la temperatura en el sentido de atenuar los extremos de ésta. Cerca del océano ni los fríos del invierno ni los calores del verano son tan intensos como en el interior de los continentes.

La altura sobre el nivel del mar tiene efecto sobre la temperatura, la que disminuye en término medio un grado por cada 200 metros de elevación.

Considerando la gran extensión de la República Argentina, desde el Trópico del Capricornio hasta cerca del círculo antártico, y desde el Océano Atlántico hasta las cumbres nevadas de la cordillera, se desprende que dentro de su territorio se encuentren climas muy diversos, y que, por lo tanto, hay regiones apropiadas para toda clase de cultivo.

En la región del litoral las lluvias son en épocas normales suficientes durante todo el año. En la región mediterránea son también suficientes en verano, pero en invierno la humedad absorbida por el aire en el océano es casi totalmente descargada en el litoral, y los vientos, aun cuando procedan del lado del mar, llegan secos a las provincias del interior. Esto sucede aún en mayor grado en la región andina, cuyas lluvias también tienen que venir todas del Atlántico, puesto que por el Oeste la Cordillera de los Andes forma una muralla contra los vientos húmedos del Pacífico, resultando que en esta región las lluvias son escasas aún en verano y casi nulas en invierno.

Además de los grandes factores generales, intervienen en la fijación del clima de una región otros, tales como la configuración local del terreno y la frecuencia de ciertos vientos, que, aunque defectos menores y más localizados, son también importantes. El elemento más variable es la lluvia, de modo que para determinar la lluvia normal de una región es necesario tener datos continuados durante varios años, de puntos lo menos apartados posibles.

Las condiciones climatológicas de una región constituyen el factor más importante para determinar su productividad, y, por lo tanto, antes de empezar en cualquier punto un cultivo nuevo, es indispensable conocer la lluvia normal y la temperatura media de la zona. Gracias a la extensa red de estaciones meteorológicas y pluviométricas de la oficina meteorológica es fácil obtener estos datos para cualquier punto de la República.

Además del término medio de lluvia se debe saber si ésta cae en épocas apropiadas para el cultivo que se va a ensayar, la frecuencia con que se producen períodos de sequía y lluvia excesiva, etc., y en cuanto a la temperatura, además de su valor normal, los extremos a que suele llegar, la frecuencia con que se producen heladas, las fechas de las primeras heladas en otoño y las últimas en primavera, etc.

Por la meteorología agrícola, ciencia relativamente nueva, se ha podido establecer cuáles son las condiciones atmosféricas más favorables para cualquier clase de cultivo. Conocidas las condiciones climatológicas de una zona en general y en detalle, se puede determinar a qué especie de cultivo mejor se adapta dicha región, así como las épocas más convenientes para la roturación, siembra, cosecha, etc.



Carnero de raza Romney Marsh, que es conocida como la más rstica y fácil de explotar. La ataca menos la sarna

En cuestiones agropecuarias, el que sabe es el patrón del que no sabe

La Incubación Artificial Tiene Exito Cuando se Trabaja en Ella con Conciencia

Aún cuando a simple vista parecería que el manejo de la incubadora es complicado no es así a pesar de que abundan los que han fracasado co nellas

La inexperiencia ha ocasionado os fracasos

Compre buena incubadora

Muchos creen que sólo con comprar una incubadora, pueden obtenerse centenares de pollos, y cuando no se ven satisfechos en sus anhelos, dejan el negocio como fracasado, culpando su falta de éxito a la marca de la incubadora que habían adoptado o al sistema en general.

Daremos aquí unos consejos que si se tienen en cuenta pocos serán los que fracasen.

Es una de las maquinarias que, destinada a realizar funciones naturales, se presenta más simple y libre de mecanismos engorrosas; sin embargo, los tres factores, calor, ventilación y humedad, indispensables para que realmente pueda sustituir a la gallina, flaquean ante el menor deterioro de la máquina usada, si ésta ha sido mal tratada. Esta circunstancia desfavorable para la incubación, puede ser salvada por un hombre muy práctico, pero nunca por un profano.

Aprenda bien su manejo

Esto cae de maduro; que puede considerarse un axioma; sin embargo, muchos han olvidado la necesidad de proceder así, y han recurrido al maestro en ese arte, recién después del fracaso, cuando ya dañaron la máquina y se perjudicaron en sus intereses... y siendo éste el primer golpe, el más recio, quedan generalmente desalentados en forma crónica. No le desconozcamos, sin embargo, su importancia como una de las tantas formas de selección por eliminación de los que no nacieron para avicultores, pues éste caerá diez veces según su preparación e inteligencia, pero al fin, sin desmayos, levantará la cabeza para siempre, bien aleccionado.

Es humano, sin embargo, que les evitemos ese aprendizaje cruel — que lo pretendamos al menos — recordándoles constantemente que no caminen a tientas; ganarán tiempo y dinero.

Tenga local apropiado

Es el mismo caso que el ya tratado para la cría del pollo, con o sin local adecuado: si aquéllos mueren o desmerecen por falta del ambiente requerido para su perfecto desarrollo, mueren al germinar o nacen predispuestos a ser un eterno fracaso, hasta el arroz, si son incubados los huevos en el mismo momento del guiso con vos en una máquina instalada en un local inadecuado. Y lo que digo no es mucho, ni puede causar sorpresa, si se tienen presente que ese cajón con su simple lámpara debe llenar nada menos que las funciones naturales de una gallina clueca.

Los huevos, para pasar correctamente por todo el proceso fisiológico de la incubación, requieren un calor, una temperatura y un estado higrométrico determinado y sin alteraciones fuera de las exigidas por esa misma función, lo que — fácilmente se comprenderá — no puede obtenerse en un local cualquiera desde que ese aire-ambiente natural del que se alimenta la incubadora y por ende el embrión, varía constantemente del calor al frío y del exceso a la falta de humedad. Necesitamos por lo tanto sustraer a la máquina de todos estos inconvenientes, lo que solo se conseguirá instalándola en un local aislado en lo posible del medio-ambiente y donde con facilidad, artificialmente, se le pueda mantener en la forma deseada.

Su descripción será tema para el próximo número.



Un sótano apropiado para sala de incubación, donde no es posible temer a los cambios bruscos de la temperatura

Regular bien la máquina

Es preferible perder dos días, a perder los huevos incubados. Un novicio debe regular su máquina conforme con las instrucciones que ella trae; obtenido esto, debe por dos o tres ocasiones dejarla para enfriarla algo y volverla a cerrar observando si recupera el calor sin dificultad. Recién entonces, cuidándose mucho de no moverla ni sacudirla, para no desnivelar las piezas auxiliares del termóstato, podrá colocar las bandeja sin temor.

Seleccionar muy bien los huevos

De la infertilidad del huevo no tiene la culpa la incubadora, como tampoco de los malos nacimientos derivados de huevos defectuosos, deformes, muy grandes o muy chicos, de cácara imperfecta, de doble yema, etc. No se le entregue por lo tanto a la máquina sino huevos de los cuales dentro de lo lógico, se pueda garantizar su fertilidad y elegidos en sus formas normales; se evitará con ello muchas desilusiones y pérdidas en efectivo.

Deben limpiarse los huevos antes de incubarlos. Esta limpieza que puede hacerse con agua templada, un paño o un cepillo, libra al huevo de las impurezas o basuras que están adheridas a la cáscara y que pueden producir en el interior de la incubadora, miasmas dañosos para el embrión. Se facilita además su respiración por la perfecta y natural porosidad de la cáscara del huevo.

Hay que ventilar los huevos en relación a la temperatura ambiente y la época de procrear, recordando que cuanto más calor, más ventilación, siempre que la humedad sea la requerida, pues de lo contrario moriría el embrión resecado; y que mayor ventilación corresponde igualmente darse medida que está más formado el pollo.

Vigílese la humedad y la lámpara

Disponiendo de local especial, fácil es esta tarea: basta que el higrómetro colocado en él, nos marque algo más que "húmedo" desde que ese aire-ambiente es el que circula dentro de la incubadora.

Sépase que más fácilmente perece el embrión, o al pollo se le dificulta mayormente la salida de la cáscara, por falta de humedad que por exceso de ella.

No disponiéndose de ese local, colóquese en el interior de la máquina un recipiente siempre lleno de agua.

Todos los días, siempre en la misma oportunidad — (después del volteo de la mañana o de la noche) — se retira, se limpia la mecha y se le agrega kerosene.

Recomiendo no darle mucha mecha, sino cuando haga realmente mucho frío: se evitará con ello la posibilidad de formar hollín y producir incendios.

Huevos picados, no habra máquina

Es fatal para el folleto en el acto de nacer el enfriamiento brusco y el escape de humedad que se origina en la máquina al abrirse la puerta de la misma.

La impaciencia de los novicios ha malogrado más de una saca: déjeseles tranquilamente debatirse en el afán natural de surgir del huevo, y no se tema por ellos, si se les ve fatigados y como imposibilitados de desprenderse de la cáscara. Salvar un accidente, es matar diez o más pollos.

Y seguirían a éstos mil consejos más, pero quizá llevaría con ello más confusión al novicio que utilidad real; los sindicatos anteriormente son la base de la perfecta incubación. Los demás se adquieren con el cariño, la observación y la constancia en el trabajo personal.

Cómo funciona una incubadora



Con el uso de esta única Clueca, sana, higiénica, económica, siempre lista, se tendrá éxito



La incubación artificial, llevada a cabo con cuidado, es sencilla y muy re muneradora

Acostumbraos al orden y al trabajo en vuestra chacra y tendréis tiempo para todo

COMO HACER PARA OBTENER BUENOS PRECIOS EN LOS HUEVOS



Deben recogerse diariamente y limpios en los ponedores.



Deben pesar 60 gramos por lo menos.



Deben guardar uniformidad en el color.



Deben llegar enteros y frescos al mercado.

COCCIDIOSIS EN LAS AVES

Si no se cuida el gallinero de las enfermedades graves, pocos resultados se obtienen de esta industria

Cómo se manifiesta el mal

Los pollitos de pocos días son los más propensos a ser atacados por esta enfermedad

Los pollos que se curan nunca se crían bien

LA mortalidad ocurre generalmente entre las 4 y 8 semanas de vida del pollito. En las polladas afectadas con coccidiosis se calcula que mueren del 25 al 50 por ciento, habiendo habido casos en que ha llegado hasta el 90 y aun a la totalidad de todas estas aves. Casi todos mueren a las 2 ó tres semanas.

Aparte de esto, los que se han salvado de la enfermedad, causan a veces más pérdidas al avicultor que si se hubieran muerto.

Las aves adultas se contagian también de esta enfermedad que es de larga duración, y que ataca indistintamente a todas, lo mismo que a los pavos.

Cómo se produce la enfermedad

La codicciosis es causada por un parásito microscópico llamado "eimeria avium" y que atacada a los intestinos de los pollitos. Este protozoario se desarrolla y multiplica en las cavidades de las paredes intestinales, a los pollitos les ataca generalmente el ciego, mientras que en las aves adultas se les localiza en el intestino delgado.

Los casos más serios de coccidiosis ocurren generalmente entre las polladas que están mal alimentadas o faltas de higiene y comodidades. La enfermedad se contagia generalmente por el agua, por los granos del suelo, y por las deyecciones de las aves que ya están atacadas. Está demostrado que estos parásitos pueden vivir en la tierra hasta un



El gallinero sin ser costoso, debe ser limpio, ventilado, cómodo y con buena exposición

año y más. En efecto, si se ponen los pollitos en gallineros adonde el año anterior haya habido aves con esa enfermedad, casi seguramente éstos serán contagiados. Hasta ahora no se conoce ningún tratamiento químico con qué destruir totalmente los parásitos de la tierra. Lo más eficaz sería arar y sembrar por largo tiempo.

Otros contagios pueden ser llevados por el cuidador si éste ha estado en parques en donde haya adultas con coccidiosis. También puede ser introducida por aves adquiridas en otros criaderas que aparentemente son sanas, pero que tienen gérmenes de esta enfermedad que es imposible distinguir a simple vista.

Las primeras manifestaciones de la enfermedad son la tristeza. Los pollitos atacados se quedan cerca de la madre, no comen, se paran con las alas y la cabeza caída quedándose con los ojos cerrdos por largo tiempo. Estos son los síntomas característicos de la enfermedad. Los pollos estarán tristones dos o tres días antes de su muerte.

Estas deyecciones sanguíneas ocurren casi siempre en los comienzos de la enfermedad.

A veces los primeros síntomas se notan, pero en otros pasan desapercibidos, y por lo tanto no se pueden tener por guía segura.

Cuándo ataca más el mal

La mortandad mayor ocurre dentro de la primera semana o diez días después de aparecer la enfermedad; luego va disminuyendo el número de muertes, pero pueden continuar por espacio de 3 a 4 semanas si no se toman medidas para detener la infección.

Los pollos sobrevivientes no se desarrollan normalmente y es muy posible que jamás lleguen a dar ganancias al avicultor.

La coccidiosos crónica, en cambio, ataca a las aves adultas y especialmente a las pollas entre los 4 a 8 meses de edad.

Este tipo de coccidiosis se desarrolla lentamente y puede afectar a pocas aves como a todas en general.

Cómo denunciar la enfermedad

Los síntomas más pronunciados son: pérdida de apetito, plumaje sucio y desaliñado, enflaquecimiento, palidez de la cresta, como también parálisis parcial o total de los miembros, movimientos lentos y dificultad para caminar. Cuando sienten mucha debilidad en las patas, las aves se acuestan de lado y las estiran hacia atrás, o sobre el pecho, con una para adelante y la otra hacia atrás. Hay casos en que no se pueden parar y se quedan en esta postura como si estuvieran sentadas, lo que a simple vista parece que el ave estuviera en estado normal.

Las muertes por coccidiosis crónica ocurren después de varios días o tal vez semanas de enfermedad. Es muy fácil confundir los síntomas de esta enfermedad con los de los parásitos externos, así como también de las lombrices intestinales.

A las pollas les ataca particularmente los intestinos desigados, cuyas paredes se ponen gruesas y los forros toman una apariencia esponjosa. En los casos graves se notarán manchas coloradas, como también deyecciones hemorrágicas.

La diferencia entre las coccidiosis crónica y los varios tipos lombrices intestinales sólo son visibles ante un examen miscroscópico del contenido de los intestinos o las raspaduras de los mismos. Ha habido veces en que se han encontrado ambas clases de parásitos. En consecuencia antes de tomar una decisión definitiva para emplear un tratamiento en las aves sospechadas de tener coccidiosis crónica, hay que asegurarse ante todo si los parásitos que existen son coccidiosis u otros de carácter intestinal.

Medidas que se deben tomar

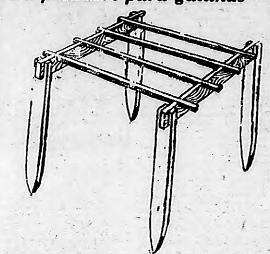
En cuanto se declare la coccidiosis hay que tomar medidas rápidas para detenerla, dando a las polladas infectadas abundante cantidad de leche desnatada o en polvo, y observar una higiene rigurosa.

Si se alimentan con leche seca, ésta tendrá que constituir el 10 o/o de la mezcla; una receta que ha dado buen resultado es la compuesta con los siguientes ingredientes:

Leche seca en polvo . .	40 kg.
Afrecho	10 „
Harina de maíz	30 „
Harina de cebada	20 „

En cuanto se note la aparición de la coccidiosis empiécese a alimentar las aves con esta mezcla, y téngase constantemente a disposición de los polluelos en comederos en los que no puedan ni ensuciar ni desperdiciar la comida. Déseles grano una o dos veces al día, y un tercio o la mitad de peso de la mezcla antedicha. Si se les da demasiado grano, no tendrán voluntad de consumir la mezcla y los resultados no serán tan satisfactorios.

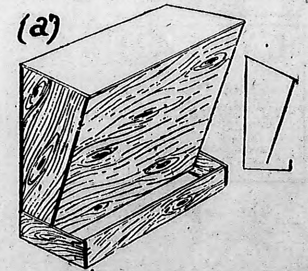
Un posadero para gallinas



Bebedero para pollitos que se coloca dentro de la madre artificial para que beban agua templada.

Madre artificial con parque para pollitos

Bebedero automáttico muy práctico que conserva limpia el agua para las gallinas



Comedero de madera fácil de construir para mezcla

No pretendas que las cosas sean como las deseas, deéalas como son

Método Irrefutable para Identificar ▽ ▽ las Palomas Mensajeras ▽ ▽

La identificación de las palomas mensajeras ha sido objeto de un estudio muy documentado por M. Lahaye, agregado de la Escuela de Medicina Veterinaria de Cureghem, del que extractamos las indicaciones esenciales,

Son insuficientes los anillos usuales

EL anillo constituye el procedimiento corriente para la identificación de las palomas mensajeras. Se les pasa por la pata a los pichones cuando tienen de 5 a 9 días. Antes, la pata es demasiado débil y no podría retener el anillo; y más adelante, su desarrollo hace a la operación delicada. En principio, pues, el anillo, llevando un número que permita con la ayuda de un catálogo general tener sobre el ave todos los datos útiles constituye un estado civil real del portador.

Desgraciadamente, es posible pasar un anillo a una paloma adulta. Experiencias hechas en este sentido no dejan ninguna duda al respecto. Es la puerta abierta a todos los fraudes, como ha sucedido muy a menudo.

A pesar de los ensayos de modelos de anillos muy diversos: en acero, en aluminio, a base de magnesio, en vidrio, en porcelana, actualmente el anillo inviolable no existe.

Aun admitiendo que un modelo pueda ser construído de tal modo que sea imposible de aplicárselo a un sujeto solamente joven, un anillo puede siempre ser quitado. Aunque no se tema a la substitución, el anillo, una vez quebrado, deja al sujeto sin ninguna identidad.

Características particulares

Hay que buscar en las palomas, como en las otras especies: caballar, bovina, canina, para la confección de un señalador, la marca individual, característica, la particularidad que distingue tal sujeto de todos sus congéneres.

Antes de abordar esta marca individual, pueden tomarse en cuenta otras indicaciones generales.

Reconoced la edad por los caracteres de las patas, más tiernas y recubiertas de esmamas más grandes, más duras y más espesas entre los viejos que entre los jóvenes. Pero estas señales no sirven sino para distinguir dos sujetos de edades muy diferentes.

Dirigíos, pues, a métodos más precisos, como el examen de las plumas del ala.

Las plumas que sirven para esta determinación son las diez remeras de la parte trasera del ala, fáciles de distinguir de las grandes remeras, puesto que, para los dos grupos de remeras, la dirección de las astas de las plumas es inversa.

La primera pluma del ala trasera es reemplazada, después de al primera muda, por una pluma que persiste durante toda la vida del ave.

Esta pluma se diferencia de las otras, porque es más corta y más redondeada; su asta ocupa una parte más central, y está terminada por una pequeña punta saliente. Es también más brillante, más sedosa.

En la segunda muda, a los dos años, la segunda pluma del ala trasera es reemplazada, y así sucesivamente, hasta la edad de diez años, a razón de una pluma cada año. Pero, aquí también se impone una resorva: el reemplazo no se hace regularmente, sino cuando la muda normal no ha sido entorpecida ni por enfermedades, gracias a las cuales un sujeto puede perder dos y aun tres plumas en el curso de un período de muda, ni por maniobras fraudulentas tales como el arranque, que precipita el reemplazo.

Identificación irrefutable

M. Lahaye propone recurrir al método de identificación que recuerda a los preconizados entre otras especies de animales, y que resulta algo así como la "dactiloscopía". La zona de identificación elegida entre las palomas es la de los cojinetes plantarios, que, por el conjunto muy variable de las papilas de que están formados, constituyen un mosaico propio para cada individualidad. El mosaico existe desde el nacimiento, pero muy poco marcado: esperar al crecimiento para tomarlo con precisión.

La operación es fácil: sobre la pata, anticipadamente lavada y secada con papel secante, aplicad, con ayuda de un algodón, una capa delgada de tinta grasa de imprenta; después poned la pata sobre un pedacito de papel de diario o sobre una lámina de vidrio recubierta de una delgada capa uniforme de cera blanca, haciendo apoyar todos los cojinetes plantarios. La impresión así marcada constituye un negativo, del cual podréis sacar todos los positivos que queráis.

A medida que la paloma crece, los dibujos de los cojinetes plantarios se agrandan igualmente, pero los detalles siguen siendo los mismos, y la impresión del adulto es la ampliación de la impresión del joven. Dispondréis así de figuras geométricamente parecidas, y la impresión de un adulto se superpone idénticamente a la impresin de joven, vistas con una lupa.

Las cartas de identidad

Los belgas han ideado un sistema de identificación tan perfecto como es posible para las palomas mensajeros, el cual, con algunas modificaciones de detalle, se puede aplicar también a los sujetos electos, domésticos. Es la carta de identidad, mencionando la nacionalidad, el año, un número de orden estadual, el número y domicilio del propietario, las señas completas y la impresión digital de las dos patas. Esto no impide, cuando se realizan concursos, favorecer el repatriamiento de los sujetos perdidos, dotándolos de un anillo amovible o de colocarles un "cachet" en la cara inferior de las remeras; un gran número de aficionados toman esta precaución.

Entre las particularidades que pueden figurar en las señas, considerad e lestado y el color del plumaje. Sin duda, diversas causas pueden hacer variar este plumaje de un año a otro; pero, de un modo general, sin embargo, el plumaje se reproduce, después de la muda, con el tinte poseído anteriormente.

El ojo de la paloma, que es ciertamente el órgano más característico, provee de útiles particularidades, por los tintes tornasolados del iris y por la repartición de los pigmentos sobre el iris, que da al orificio iridio una apariencia tan pronto oval, tan pronto circular, o una visión llamada "tendida" o "derecha", según los casos. Por último, una característica tiene sede todavía sobre la rectriz mediana. Todos sabéis que las barbas de la pluma se implantan oblicuamente sobre el asta, pero son más largas de un lado que de otro. Esta particularidad, registrada en lo que concierne a la rectriz mediana, permite distinguir a los sujetos que, convencionalmente, se llaman "derechos" o "izquierdos".

Así, los signos, fácil e inmediatamente apreciables, son ya bastante numerosos. Pero, si una duda subsiste sobre la identidad de una paloma, tomad la impresión de su pata, y confrontadla con la que figura sobre la carta supuesta de un animal discutido. Podéis, además, concebir un sistema de clasificación de las diversas impresiones, permitiendo, como sucede entre los hombres, identificar rápidamente a un sujeto desconocido.



Grupo de palomas mensajeras que deben identificarse en forma precisa



La cría de palomas mensajeras. es muy lucrativa cuando se hace con buenas variedades

Novedades en Materia de Gallineros

TODO avicultor prevenido debe estar preparado para que la época de la postura pueda serle lo más beneficiosa posible, proporcionando a sus animales las comodidades y el bienestar requerido. Es un hecho probado que hoy día se hace lo posible por que los gallineros no sean, como antiguamente lo eran, el lugar más descuidado y falto de vigilancia de toda la granja, y, por el contrario, se procura darle un confort que esté de acuerdo con la importancia de los productos que salen de él.

Los avicultores tienen hoy día muy en cuenta su propia conveniencia, y no escatiman medios, como, por ejemplo, los artificiales, tan usados al presente, para obtener beneficios incalculables.

El número de gallinas que el avicultor podrá cuidar, el número de huevos que puedan poner éstas por término medio, su costo por docena, son todos éstos factores importantes de su éxito, que dependen en gran parte del modo como las tenga instaladas. Por ejemplo: por término medio pueden dar $ 4 moneda nacional por cabeza. El interés anual de esto será de 6 o|o, 2 o|o por manutención y 7 o|o por depreciación; total, 15 o|o, o un costo anual de 80 centavos oro por gallina.

Suponiendo ahora que, con el deseo de sacar un provecho mayor, el agricultor desease hacer cambios en sus planes y adiciones en el equipo, el costo llegaría a $ 5 por gallina. Siempre el recargo será 6 o|o de diferencia. Pero tales viviendas siempre son más durables que las construídas a menor precio, así que debería rebajarse el costo de manutención a 1 o|o y de depreciación a 6 o|o, con un total de 12 o|o, o sean 60 centavos oro americano por gallina. Parece quizá algo costoso, pero no lo es en razón de su practicidad y durabilidad, aparte de que, por su forma de construcción y sus paredes aisladas, es cálido en invierno y fresco en verano, lo que representa más producción de huevos, menos alimentación y menor porcentaje de mortalidad.

El uso de calor artificial lo mantendrá seco. Puede instalarse también un sistema de ventilación especial que simplificará el cuidado de las aves. Usando una zorra de mano para llevar la comida, el agua, abonos, etc., será mucho más eficiente y menos costoso que esas variedades de materiales para ese fin, que se fabrican comúnmente en las casas.

Todo esto, y más, puede obtenerse con el costo extra de 37.5 centavos oro por gallina, lo que resulta menos que el costo de una docena de huevos en invierno.

Las ventajas de la luz del sol

Tiene esa construcción, además, la ventaja inapreciable de hacer que las aves disfruten lo más posible de la luz del sol, que entra sin trabas por los grandes ventanales y vidrios del frente, de modo que caen sobre las aves directamente, aumentando así las vitaminas y saneando todo cuanto toque el animal. Bajo el punto de vista sanitario, pues, resulta ideal, e ínfimo el costo y el trabajo que su construcción pueda requerir.

Vivir es luchar y progresar, estacionarse, retroceder, es síntoma de decadencia

El Granjero Contribuirá al Aumento del Bienestar y Confort de Toda sù Familia

La explotación nacional del tambo en una granja lleva aparejado la fabricación de queso, que es muy sencilla, y que se aprende fácilmente, trabajando personalmente todos los días

Salve los Inconvenientes y no se Detenga Ante los Obstáculos

Nociones generales

LA vida de campo presenta bajo el punto de vista económico, muy grandes ventajas sobre la existencia de las ciudades; con los recursos que suministra la huerta, y los animales de una explotación agrícola, por modesta que sea; una vaca, un cerdo, aves, conejos, etc., una persona activa y competente, puede, sin mayores gastos, doblar el confort de la familia. Entre es tos adelantos de costo í nfimo, puede contarse la fabricación de quesos. A menudo se la considera como una cosa complicada; es un grave error. La fabricación de quesos es cosa facilísima, y cualquiera debe y puede salir victorioso en ella. Pero para eso se necesita ante todo práctica; no es en un mes ni en dos que se adquiere la habilidad necesaria; será preciso antes haber hecho infinidad de quesos.



Mesa especial para colocar la cuajada, a los efectos de que elimine el agua que contiene

Los consejor podránguiaros, pero las observaciones, la práctica, la iniciativa harán el resto. No hay que creer que se podrá obtener la perfección en la fabricación desde el primer momento: es imposible. En los comienzos son inevitables los contratiempos, algunos pequeños accidentes: son el precio de la experiencia futura. Lo importante es no desanimarse; la observación, la perseverancia, os harán obtener, en un tiempo relativamente corto, hermosos resultados, y os asombraréis entoncas de la simpliidad de vuestro cometido.

Qué es el queso

Lo mismo que la pastelería tiene por base primera la "harina", que produce manjares muy variados, según el modo con que ha sido trabajada y los ingredien- sucede con los quesos, tan distintes que se le han añadido, igual tos son los unos de los otros, aunque tienen una misma materia prima: la leche.

Es esa leche, cuya caseína se ha coagulado, la que da el queso.

Y esos quesos se dividen en dos grandes grupos:

1o. Los que no sufren el afinamiento: es una especie de leche solidificada, que ha perdido más o menos su agua.

2o. Los que sufren el .afinamiento: la caseína es transformada por vía microbiana y su composición es del todo variable según las clases. Eon todavía los elementos de la leche, pero disociados, y siempre adicionados de otros elementos.

Coagulación de la leche

La operación más importante en la fabricación de un queso, de cualquier clase que sea, es la coagulación: es el punto de partida de todas las fabricaciones; se hace coagular la leche, es decir, se la hace solidificar. Y si, bajo el punto de vista físico la leche está entonces totalmente cambiada(de líquida se ha convertido en sólida), bajo el punto de vista químico su composición es sensiblemente idéntica.

Recordaremos aqu, la composición mediana de la leche:

Matera grasa	3.40
Caseína	3.50
Azúcar	4.50
Sal	0.75
Agua	87.85
	100.00

Son cifras estas que pueden variar más o menos, según el período de lactancia, el régimen alimenticio, la raza, el animal, el clima, etc.

Existen dos clases de coagulaciones: la coagulación natural y la coagulación artificial.

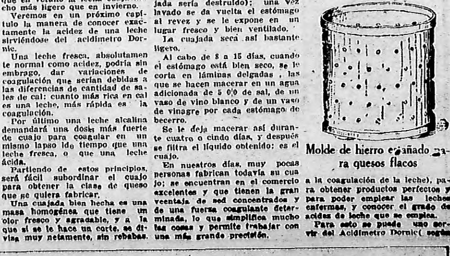
En la coagulación natural ciertos microbios, que se mezclan a la leche por el simple contacto del aire, transforma la lactosa o azúcal de leche en ácido láctico, y es la sola presencia de este ácido lo que produce la coagulación de la caseína. Esta coagulación puede efectuarse lentamente o forzadamente. La cuajada obtenida así, es blanda, rica en agua; tiene un sabor un poco agrio, no se conserva muy bien, puesto que ha sufrido fermentaciones. Es utilizable solamente para la fabricación de queso fresco.

Sin embargo, ciertos quesos sufren la coagulación mixta; es decir, media natural, media artificial. Son los quesos a los que se ha hecho cuajar con excesiva lentitud (durante 24 o 26 horas, como los Petits Suisses). La coagulación natural puede entonces producirse al mismo tiempo que la otra coagulación.

Cómo se maneja el cuajo

Para obtener la coagulación artificial hay que servirse del cuajo, del cual hablaremos más adelante.

la coagulación; es primeramente, como lo veremos, la cantidad de cuajo empleado: para un número dado de litros de leche, cuanto más grande sea las dosis, más rápida ser: la coagulación; cuanto más débil sea la dosis de cuajo, la cuagulación será más lenta. Segundo, la temperatura: en dosis iguales la leche y el cuajo, la coagulación se acelera por un alza de la temperatura. La leche puesta exactamente en las misms condiciones cogulará mucho más ligero a 30 grados que a 20. Sin embargo, no hay que olvidar que si se elevala la temperatura por encima de 40 grados, la coagulación se retrasa; hacia los 60 grados el cuajo ya no puede hacer efecto. Por otra parte, bajando la temperatura por debajo de 10 grados la coagulación no se produce.



Baño María del alcalicremómetro del Dr. Quesueville

Por último, la tercera causa que puede modificar la coagulación es la clidd d:th mjETMEM ción de la leche empleada, una leche ácida coagulará más ligero que otra cualquiera, pues habrá entonces la coagulación mixta, debida a la presencia del ácido láctico, que obrará al mismo tiempo que el cuajo. Es por esto que en verano la lecha cuaja mucho más ligero que en invierno.

Veremos en un próximo capítulo la manera de conocer exactamente la acidez de una leche sirviéndose del acidímetro Dornic.

Una leche fresca, absolutamente normal como acidez, podría sin embrago, dar variaciones de coagulación que serían debidas a las diferencias de cantidad de sales de cal: cuanto más rica en cal es una leche, más rápida es la coagulación.

Por último una leche alcalina demandará una dosis más fuerte de cuajo para coagular en un mismo lapso lde tiempo que una leche fresca, o que una leche ácida.

Partiendo de estos principios, será fácil subordinar el cuajo para obtener la clase de queso que se quiera fabricar.

Una cuajada bien hecha es una masa homogénea que tiene un olor fresco y agradable, y a la que si se le hace un corte, se divisa muy netamente, sin rebabas. Si la cuajada tiene grietas en su masa, o está ampollada, es que proviene de una leche enferma.

Cómo probar la cuajada

Por último, para saber si una cuajada está a punto, se le ponen las dos manos bien planas encima; si no se adhiere, y la mano se humedece solamente, es que está en buen momento para tomarla.



Utiles para mezclar, cortar la cuajada y espátula de madera para revolver la leche, necesarios en toda quesería

Si la mano se moja de leche y de parcelas de cuajada, es que la coagulación no ha termindo. Si se observa en la superficie de la cuajada, una capa espesa de suero: es que la cuajada está pasada. Todo esto tiene su importancia; si se emplea la cuajada demasiado pronto, pasa por los agujeros de los moldes o por el lienzo; si se le emplea demasiado tarde se obtienen productos de calidad inferior.

Para obtener la coagulación artificial se utilizan diversas sustancias: cuajo vegetal o animal.

El cuajo vegetal se encuentra en las plantas de la familia de las rubiáceas (galio-cruciata). Pero este cuajo es muy poco empleado porque es difícil de extraer y poco conocido.

Es por esa que uno se sirve más bien del cuajo animal que es más antiguo.

De dónde s eextrae el cuajo

Este cuajo se extrae del estómago de los mamíferos jóvenes (becerros, cerdos, carneros, peque no segregan todavía más que un jugo gástrico apto para digerir la leche.

Pero el de becerro es el más empleado.

Para preparar el cuajo, se toma un estómago de becerro joven no destetado; se le vacía y se le lava en agua tibia (no hay que utilizar agua caliente, pues por encima de los sesenta grados el principio coagulante de la cuajada sería destruído); una vez lavado se da vuelta el estómago al revez y se le expone en un lugar fresco y bien ventilado.

La cuajada secá así bastante ligero.

Al cabo de 8 a 15 días, cuando el estómago está bien seco, se le corta en láminas delgadas , las que se hacen macerar en un agua adicionada de 5 0|0 de sal, de un vaso de vino blanco y de un vaso de vinagre por cada estómago de becerro.

Se le deja macerar así durante cuatro o cindo días, y después se filtra el líquido obtenido: es el cuajo.

En nuestros días, muy pocas personas fabrican todavía su cuajo; se encuentran en el comercio excelentes y que tienen la gran veentaja de sed concentrados y de una fuerza coagulante determinada, lo que simplifica mucho las cosas y permite trabajar con una más grande precisión.

Pero aun así, hay que tener cuidado de no comprar no importa cuál cuajo en botellas o en polvo. Hay que emplear un buen cuajo dosificado, de una fuerza determinada; al 10.000 por ejemplo, es decir aquel en que un centímetro cúbico coagulado en 40 minutos 10 litros de leche fresca (de una acidez normal entre 16 a 20 grados) calentadas a 35 grados.

Teniendo esta base como punto de partida es fácil de calcular exactamente, con la ayuda de una regl de tres, cuánto cuajo se debe poner para obtener la coagulación en el lapso de tiempo necesario a cada fabricación.

Este cuajo no se debe mezclar a la leche sino después de haber estado sumergido en un vaso con 10 a 15 veces su volumen de agua.

Destilación de la cuajada

La destilación es la segunda operación fundamental, que consiste en hacer salir el suero de la cuajada. Dos causas pueden hacer variar esta destilación, son:

1o. — La temperatura: cuanto más elevada sea, más rápida es la destilación.

2o. — La división de la cuajada: una cuajada cortada destila más ligero, puesto que se forma en su masa una especie de drenaje que permite que corra más rápidamente el suero.

Para dividir la cuaiada se utiliza, según las fabricaciones, el cortador, que permite dividir la cuajada horizontalmente, el mezclador, que permite batir toda la cantidad y en todo sentido.

Hay también una gran espátula de madera que puede reemplazar al cortador cuando no se fabrica más que una pequeña cantidad de quesos a la vez; hay dos clases de destiladores:

El destilador natural: utilizado sobre todo en la fabricación de quesos blandos.

El destilador artificial o bajo presión: que hace salir a la fuerza el suero.

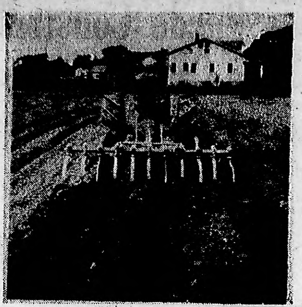
Acidez y materia grasa

Como acabamos de verlo, es absolutamente necesario, en la quesería, para conducir bien la fabricación (dosificando exactamente la cantidad de cuajo út a la coagulación de la leche), para obtener productos perfectos y para poder emplear las leches enfermas, y conocer el grado de acidez de leche que se emplea.

Molde de hierro estañado para quesos flacos

Para esto se puede uno servir del Acidímetro Dornic(según

El sueño del que trabaja, es dulce, ya coma mucho o poco



Tractor trabajando en la preparación del suelo de una chacra, bien instalado

La Vaca y la Tuberculosis

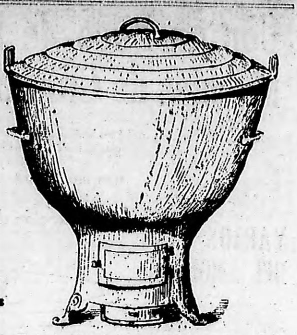
LA vaca lechera está más expuesta a contraer la tuberculosis.

La vaca lechera tuberculosa es doblemente perjudicial: porque disminuye la producción de lecho y porque proporciona un producto de mala calidad.

La vaca tuberculosa reduce las ganancias, aumenta el costo de la explotación del tambo y propaga la enfermedad al resto del ganado.

La vaca tuberculosa es una fuente de contagio para el hombre, especialmente para el niño.

Elimine de su tambo la vaca y el toro tuberculosos.



Tipo de caldera de hierro fundido para calentar leche

figura). Es un aparato que se compone de un frasco que encierra soda titulada. Este frasco tiene acoplado un tubillo graduado, que se carga y se regula automáticamente con la ayuda de una pera de cautchoud.

Para tomar la acidez de una leche, se toma en un vaso de ensayo diez centímetros cúbicos de leche cuidadosamente mezclada, se le añaden algunas gotas de fenoltaleína, y se deja caer el todo, gota a gota, agitando ligeramente la solución de soda titulada contenila en el tubo vasija del aparato. Este tubo está hecho de modo que la dosificación terminada (la leche habiendo tomado una coloración rosa claro) el número de divisiones de soda empleada para producir esta coloración, representa el grado de acidez de la leche. Por ejemplo: Si se han necesitado 18 divisiones para obtener el tinte requerido (un tipo de color rosa claro va unido a cada aparato) es qu la leche tiene 18 grados de acidez, y por consecuencia es de buena calidad.

La acidez requerida pueda estar comprendida entre 16 a 25 grados para una leche normal.

Por debajo de 15 grados la leche se alcalina, enferma, para rechazarla; sin embargo, una débil acidez podría todavía provenir de una leche adicionada de agua. Una adición de 15 20 grados de agua disminuiría la acidez en muchos grados.

Por encima de 25 grados la leche es ácida, sucia, impropia a la fabricación de quesos, y debe rechazarse igualmente.

Además de la acidez debemos también reconocer el valor de la leche bajo el punto de vista comercial, es decir, poder determinar su riqueza en materia grasa.

Para esto se sirve uno del Alcali-cronómetro del doctor Quesneville: es un aparato que se compone de un recipiente redondo en hierro blanco, a doble pared, haciendo el oficio de bañomaría unido de una cubertera. El interior está guarnecido de un estante movible todo agujereado en los cuales se depositan los tubos alcalicremométricos y un termómetro especial.

El método consiste en añadir a la leche, de la cual se quiere medir la crema, y que se mantiene durante 12 horas a una temperatura de 40 grados centígramos, uno a dos por ciento de licor de Quesneville.

Este licor es un reactivo que impide a la leche coagularse y disuelve la caseína, lo que permite a los más pequeños glóbulos grasos subir a la superficie: ascensión todavía facilitada por la temperatura bastante elevada a la cual se hace la operación.

He aquí como se procede:

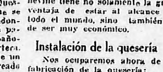
Después de haber agitado bien la leche, se vierte en la probeta graduada hasta el trazo 50. Se le añaden a esos 50 centímetros de leche 1 centímetro cúbico de licor Quesneville, se mezclan tapando

Aparato Do: para investigar la acidez de la leche

la abertura de la probeta con el pulgar y agitando. Se cierra la pequeña cobertera de hierro blanco y se la deposita en bañomaría llevando a 40 grados C.

Se mantiene regularmente, durante 12 horas, esta temperatura con la ayuda de la lamparilla.

Este método del doctor Quesneville tiene no solamente la gran ventaja de estar al alcance de todo el mundo, sino también el de ser muy económico.



Instalación de la quesería

Nos ocuparemos ahora de la fabricación de la quesería:

Instalación para fabricar quesos frescos: Cuando se fabrican solamente quesos frescos, puede uno contentarse con la lechería ordinaria que sirve para recibir y para conservar la leche, así como para fabricar la manteca. Es en un rincón de esa lechería que se instala la tabla para escurrir, y el estante a claraboya, necesarios para la fabricación de los quesos frescos.

Instalación para fabricar quesos semi-afinados: Cuando se deseen fabrical quesos semi-afinados, se tendrán las mismas instalaciones que para los frescos, y además, un pequeño zótano.

La sala de fabricación

Será bastante vasta y poseerá una o dos ventanas (provistas exteriormente de tela metálica y si es posible de stores de seda cruda, al Norte o al Este). Se elegirá esta pieza no lejos de una toma de agua posible. La fachada será de preferencia al Este, lo que evitará los grandes fríos y los grandes calores: la penetración del sol de la mañana no es de temer, mientras que lor ardores de la tarde serían nefastos. La temperatura contínua de esta pieza deberá ser de 18 a 20 grade la cuajada) y será necesario tener una pequeña estufa pr el invierno. Tendrá que haber en esa sala: una mesa para escurrir, varios soportes para los recipientes de la cuajada, una o dos planchas sobre las cuales estarán alineados los moldes, y según la especie de queso que se adopte, los utensillos necesarios a su fabricación.

El zótano, que tiene este nombre aunque sea una pieza ordinaria, pero que sirve para terminar el afinamiento de los quesos, deberá tener una temperatura mantenida entre 14 y 15 grados. Habrá, pues que evitar la esplosión al Oeste, que traería un exceso de humedad y de calor. enrejadas puestas vis a vis que permitirán en el verano tener durante la noche una ligera ventilación; esta pieza será provista ya sea de planchas de 0.m 30 a 0.m 40 de ancho, dispuestas en estantes a lo largo de las paredes, o sea de una gran mesa con estantería con anchos travesaños.

Si se fabrican varias clases de queso; vale más tener unos cuantos zótanos o cuevas que una sola grande, pues así, en caso de accidentes de fabricación, no habrá contagio.

La mesa de escurrir, los estantes, soportes de vasijas, etc., pueden ser construídos en madera blanca ordinaria, pero no puede ser lo mismo para la mesa de escurrir que deberá ser confeccionada en madera dura (roble o haya), a causa de los lavajes diarios que tendrá que sufrir.

Las dimensiones de las piezas variarán naturalmente según la cantidad de leche que haya que trabajar diariamente, pero sin embargo, vale más elegir las grandes a fin de poder poner en práctica la mayor limpieza posible.

Estas piezas serán sanas, frescas, bien aereadas, minuciosamente limpias y suficientemente claras: no hay que olvidar que para trabajar bien es necesario "ver" lo que se hace y no manipular en la obscuridad. Si es posible el piso de las piezas de la quesería deberá ser de cemento y en pendiente muy dulce, convergente hacia un agujero de desagñe, las paredes blanqueadas a cal tendrán igualmente, si es posible, todo alrededor y hasta una altura de un metro a un metro y treinta, un zócalo en cemento, para permitir los lavajes a grandes chorros. Por último, se elegirá con preferencia estas piezas sobre un terreno sano, sin ninguna humedad, bastante alejadas del establo (a causa de las moscas y de las emanaciones del estiércol que hay que evitar), pero suficientemente cerca de la casa habitación para que pueda ser ejercida una vigilancia continua.

Los locales deben blanquearse y desinfectarse rigurosamente

No hay que olvidar que nada es más sensible ni toma más todos los olores que la leche, de modo que no habrá que dejar jamás pasar el día a recipientes sucios en la sala de fabricación. La acidificación de la leche es muy grande, y podemos decir que se infiltra fácilmente; habrá, pues que tener la costumbre de pasar agua caliente y limpiar bien a medida que se vayan usando, todos los utensillos. Si fuera posible tener un lavadero independiente de la sala de fabricación sería bien preferible, y se convierte en absolutamente indispensable cuando se trabaja en cantidades de leche un poco grandes.

Este lavadero tiene que ser suficientemente vasto y muy bien aclarado, y debe de poseer no lejos una de ventana una pilera de cemento con su correspondiente toma de agua. Esta pileta será dividida en dos compartimentos: el uno para el lavado de los recipientes, el otro para el enjuagado (todo utensillo que haya tocado la leche deberá ser enérgicamente frotado en agua caliente adicionada de carbonato de soda, después de enjuagado en agua fría). Como se tiene continuamente necesidad de agua caliente, tanto para el lavado de los utensillos, como para recalentar la leche en el momento de ponerla a cuajar, será necesario tener una caldera en el lavadero.

Modelo de pileta para leche, a dos compartimentos, en cemento, muy práctica e higiénica

No olvidéis que la leche es uno de los artículos más sensibles que existen, y que nunca se toman bastante precauciones bajo el punto de vista de la limpieza. A menudo se buscan lejos las causas de una fermentación de quesos comprometida y aun mismo detenida, cuando la única causa es la suciedad de los locales.

El queso fresco

Hablaremos primero de los quesos frescos, uno de los alimentos más sanos y mas agradables durante la buena estación.

Demandan poco trabajo, rápida y fácilmente preparados, son bien acogidos en todas las mesas familiares.

Se hacen con leche descremada a la que se pone cuajo inmediatamente de salida de la descremadora, cuando está todavía suficientemente tibia (35 grados más o menos), si la leche está por debajo de esta temperatura, habrá que llevarla hasta ella recalentándola en bañomaría. Se le pone el cuajo para obtener la coagulación en 3|4 de hora. (Si la leche coagula más ligero, la cuajada será elástica y dura, si coagula más lentamente pasará a través de los moldes). La cuajada, cuando está a punto se deposita, con la ayuda de un cucharón, en cajitas de hierro estañado, llenas de agujeritos, adonde escurre durante 4 o 5 horas. Hay entonces que preparar los preparar los quesos a la mañana para ser consumidoh al medio día, y en los comienzos de la tarde para ser consumidos por la noche.

Estos quesos prestan mucho servicio en el campo cuando se tiene mucho personal para alimentar. Se consume generalmente un poco sasonados lo que les cambia un poco el gusto: sal, pimienta, cebollitas, ajo, etc.

Entre los quesos frescos y los quesos afinados hay otra categoría que se designan bajo el nombre de "semi-afinados" o "semi-maduros". Este nombre no es teóricamente aceptado en la clasificación de los quesos, y he ahí porque se clasifican entre los quesos frescos. Sin embargo, queriendo haceros apreciar la diferencia nos permitimos darle ese nombre que os hará comprender mejor el lugar que ocupan estos últimos, entre el queso absolutamente fresco y el queso completamente afinado o maduro.

Comenzaremos por los dobles crema. Este queso se hace con la leche entera, a la cual se le añade un cuarto de crema dulce y bien fresca. Como para los Petis Suisses se calienta la leche a 18 grados y se le pone el cuajo (según la acidez de la leche) para obtener una coagulación en 20 21 horas. Después se toma la cuajada con la ayuda de un gran cucharón y se la deposita dulcemente sobre una muselina para manteca, la que se repliega de modo de formar un colchón, como se hace para la fabricación de los Petitis Suisses.

Cuando la cuajada se ha escurrido bien (lo que demanda de 16 a 18 horas), se le mete dentro de una vasija y se la soba largamente con la ayuda de una espátula de madera, incorporándole 2 0|0 de su peso, de sal muy fina y muy seca.

Si la pasta no es bastante larga, y no está bastante ligada, se puede en ese momento añadirle un poco de crema fresca para da.

Se la pone en moldes en grandes arandelas de mimbre recubiertas de una muselina y se la deja de nuevo escurrir algunas horas.

Este queso puede sed consumido pronto, pero se conserva fácilmente de 6 a 8 días a causa de la ligera proporción de sal que se encuentra en la pasta.

La negligencia en el campo conduce siempre a la miseria

Con un Poco de Habilidad se Puede Construir Muebles de Gran Utilidad en Toda Casa de Campo

Aprovechando muchas veces en la época de lluvias el granjero puede dedicarse a construír con maderas usadas, muebles y útiles, que si los tiene que comprar gastaría una buena suma de dinero

Siga atentamente a descripción de cada figura y tendrá provecho

VARIOS USOS DEL AMONIACO

Un poco de amoníaco en agua tibia, suaviza y limpia la piel.

El amoníaco absorbido a menudo, alivia los dolores de cabeza.

Cuando el color de la seda ha desaparecido a causa de manchas de frutas, el amoníaco, generalmente, lo devuelve.

El amoníaco aplicado dos o tres veces al sentirse la garganta irritada, quitará la irritación haciéndola desaparecer si se aplica a tiempo.

Una cucharada de amoníaco en cuatro litros de agua caliente, restablece el color en las alfombras, quita las manchas de cal y les restituye el color.

Una o dos cucharadas de amoníaco en un balde de agua, limpia las ventanas mejor que ningún jabón.

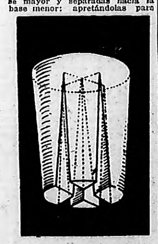
Pepitas de uva para las aves

En varios experimentos hechos respecto a las pepitas de la uva mezcladas con otros alimentos para la alimentación de las aves, dieron resultados desfavorables a la postura. Las ponedoras alimentadas con estas semillas han cesado de poner, volviendo a hacerlo en cuanto se les cambió la alimentación. El tanino, que está contenido en bastante gran proporción en estas pepitas, es el causante de esa detención de la postura. Lo mismo se ha producido introduciendo harinas de pepitas de uva en los potages para reemplazar a la harina de cereales; las causas se atribuyen al mal grado de asimilación de las sustancias nutritivas de la harina de pepitas de uva.

Adaptación de un tapón

El tapón de corcho recién sacado de la botella, se ha dilatado de tal manera, que no es posible volverlo a entrar. Para poderlo usar habrá que adelgazarlo; mas ¿cómo?

El procedimiento ordinario de cortar con el cuchillo virutas más o menos gruesas de la superficie del tapón, del mismo modo que se saca punta a un lápiz, es muy inconveniente, por la dificultad de lograr que la nueva superficie sea cónica como la primitiva. Es mejor procedimiento el siguiente: separar del interior del tapón una porción formada por dos cuñas, con la cabeza en una de las bases del tapón y la arista en la próximidad de la otra, y dispuestas de manera que se corten normalmente en el eje. Esto se consigue con cuatro cortes de cuchillo. El tapón queda formado por cuatro partes unidas sobre la base mayor y separadas hacia la base menor: apretándolas para

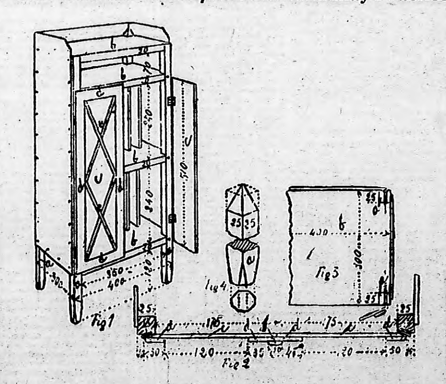


juntarlas resulta un tronco de cono que por su base menor penetrá perfectamente en el cuello, de la botella, y cierra muy bien por ser su superficie sensiblemente cónica y lisa como la del tapón primitivo (véase la figura).

Construcción de una mesa rústica para su chacra

Se compone de dos columnas a) que sirve de apoyo a la tabla b.) de 0 m. 70 de largo. Esta puede descansar sobre cuatro u ocho soportes, encontrándose cuatro de ellos encolados y atornillados sobre los costados en las columnas (fig. 2). La parte inferior de la columna está provista de cuatro patas d) que aseguran la estabilidad del mueble. Se puede aligerar el peso de las patas por medio de un corte en forma de ángulo, como lo ilustran las figuras 1 y 3, Se puede barnizar o pintar

Construcción de un Pequeño Armario muy Práctico



Se compone de cuatro tirantes verticales A de 0m,025 de ancho, atornillados sobre cuatro tablas B (fig. 1). La altura de los dos tirantes verticales delanteros, que es de 0m.750 de largo, alcanza a ras de la tabla superior. Los otros dos, de 0m.040 de largo, terminan en punta (fig. 1, 4), en la parte superior; la parte inferior de los mismos se termina como lo indica el dibujo. Las tablas B tienen una entalladura en cada ángulo donde encajan las piezas horizontales y deben quedar a ras en todo sentido (fig. 3). Los costados y la parte posterior deben ser de madera muy delgada, con preferencia madera ensamblada. Su parte superior sobresale 0m.040. Están acolados y clavadas sobre los listones verticales y las tablas. Las separaciones verticales están clavadas entre las tablas. Las dos hojas de la puerta son de la migma madera que la de los costados. Los marcos son de un espesor de 0.008. Estas hojas pueden adornarse con las molduras C (fig. 1), de 0m.015 de largo y 0m.004 de espesor. Se coloca y ajusta la moldura F (fig. 2), que cubre la juntura de las hohjas. Se puede barnizar o pintar.

REMEDIOS A BASE DE MIEL

Se echa en una taza una porción de salvia o de enebro, o se mezclan las dos; se prepara como el té común endulzado con miel.

Este remedio es el más eficaz y el más seguro contra la debilidad del estómago.

¿No sabe que el tomillo es un gran remedio contra la tos convulsa? La simple administración de esta planta, endulzada con miel, cura como por encanto la tos convulsa en todos sus períodos de evolución. Es también un buen remedio contra las anbinas o cualquier clase de tos.

Un médico famoso recomienda este tratamiento contra le erisipela y dice:

"Con frecuencia receto la miel para uso extreno. Ordeno afeitar la cabeza y la barba si es necesario, haciendo aplicar una capa espes de miel sobre todas las partes afectadas, repitiendo este tratamiento cada dos o tres horas. He notado siempre que tanto el dolor como la hinchazón disminuye y abrevia la duración de la enfermedad. También receto frotaciones de miel para combatir la fiebre. Un tratamiento de dos o tres día es generalmente suficiente para su curación."

Avena aporotada

Anguilillas, pequeños gusaños parásitos análogos a los que provocan el añublo del trigo atacan a la avena, aunque no de la misma manera. El hilo muy delgado que une el grano al tallo, se opone en parte a la invasión de las anguilillas, que se estacionan así sobre el tallo. Pululando entre el cuello y el segundo entrenudo, hacen hinchar esta parte de la planta, dándole el aspecto de un porotito, de donde proviene el nombre de avena aporotada. A la primera manifestación del mal, extended una ligera capa de nitrato de soda. Si os apercibís demasiado tarde, o si el tratamiento nitratado no da resultados, arrancad y quemad las plantas en el mismo sitio para evitar la generalización de la infección. No empleéis jamás las pajas contaminadas como lechos, pues los estiércoles trasmiten fácilmente el contagio.

TERMINO MEDIO DEL PESO ESPECIFICO DE ALGUNAS MATERIAS POR MT. CUBICO

Por un metro cúbico de:

Tierra seca	1.600	kg.
Arena	1.650	"
Ladrillos	1.600	"
Cemento	1.250	"
Carbón mineral . .	1.300	"
Carbón de leña .	450	"
Hierro fundido . .	7.250	"
Acero	7.860	"
Bronce	8.500	"
Estaño en barras .	7.250	"
Cinc	6.860	"
Cobre	8.900	"
Plomo	11.400	"
Agua	1.000	"
Agua de mar . . .	1.030	"
Leche	1.032	"
Aceite de oliva . .	916	"
Aceite de nuez . .	923	"
Aceite de lino . .	940	"
Vino	997	"
Aguardiente	948	"
Kerosene	800	"
Nafta	760	"
Petróleo crudo . .	900	"
Petróleo crudo, Rivadavia	900	"
Trigo	760	"
Cebada	690	"
Centeno	700	"
Avena	430	"
Semilla lino, seca	1.500	"
Maíz	740	"
Pasto (verde) . . .	350	"
Patatas	700	"
Harina	650	"
Afrecho	220	"
Lana (prensada) .	1.600	"
Algodón	1.900	"
Pino tea	700	"
Pino blanco	500	"
Cedro	610	"
Quebracho blanco	920	"
Quebracho color. .	1.300	"

Por la naturaleza y sus trabajos, nos acercamos los unos a los otros